



Azienda Agricola PAVONE - Offre de vente des meilleurs raisins de table des Pouilles de haute qualité produits en Italie

📍 Mappa

□

Pavone AZIENDA AGRICOLA PAVONE TRADIZIONE, GUSTO E QUALITÀ Sono questi i cardini su cui l'azienda agricola Pavone costruisce la propria logica produttiva. L'utilizzo giusto ed equilibrato di tecniche innovative, orientate al rispetto della salute e del consumatore, del territorio di coltivazione, della fauna e della flora spontanea, evidenziano il termine "TRADIZIONE". Come in passato, sapienti tecniche agronomiche e l'utilizzo della lotta integrata contro i diversi parassiti delle piante portano ad ottenere prodotti sani e digeribili. L'equilibrata produzione per ceppo, l'applicazione e di tecniche che escludono l'uso di ormoni di qualsiasi genere, la concimazione adeguata ed equilibrata con prodotti biologici insieme ad un limitato apporto di acqua, tutto ciò promuove il concetto del nostro "GUSTO". L'attento metodo produttivo della nostra azienda garantisce un elevato standard di qualità del nostro prodotto, il rispetto dell'ambiente e dell'ecosistema, il rispetto della salute dei nostri dipendenti e dei nostri consumatori, il controllo dell'igiene alimentare e l'identificazione e tracciabilità del nostro prodotto, "da il campo direttamente sulla vostra tavola". QUALITÀ FABBRICATA IN ITALIA L'azienda agricola PAVONE si trova in Puglia, nell'incantevole zona della Murgia, a sud-est di Bari, e coltiva uva da tavola di alta qualità, benefica per la salute, con acini carnosi e croccanti dal gusto unico. La nostra uva da tavola, di cui l'80% senza semi, è coltivata su 40 ettari. Seguiamo attentamente ogni fase: dalla coltivazione alla raccolta, dal confezionamento alla commercializzazione. La nostra gamma: *Uva da tavola bianca Varietà: VITTORIA - PIZZUTELLA - ITALIA - REGINA *Uva da tavola bianca, senza semi Varietà: SUPERIOR SEEDLESS - ARRA 15 - ARRA 30 - THOMPSON SEEDLESS - REGAL SEEDLESS - ARRA ONE - PRIME SEEDLESS - LATE PEARL *Uva da tavola blu, senza semi Varietà: BLACK MAGIC - PALIERI - BLACK PEARL *Uva da tavola blu, senza semi Varietà: SUMMER ROYAL SEEDLESS - AUTUMN ROYAL SEEDLESS - ATTICA SEEDLESS - ARRA 32 - VITROBLACK *Uva da tavola rossa Varietà: GLOBO ROSSO *Uva da tavola rossa, senza semi Varietà: FIAMMA SENZA SEMI - CREMISI SENZA SEMI - ARRA 29 - APULIA ROSE' SENZA SEMI - ARRA 19 - PERLA D'AUTUNNO - PERLA GIGANTE IMBALLAGGIO SOSTENIBILE AL 100%. Salute, sostenibilità ambientale e rispetto etico L'azienda agricola Pavone pone da sempre attenzione alla scelta del confezionamento per garantire una conservazione ottimale dal confezionamento al consumo del prodotto. Privilegiando soluzioni riciclabili e compatibili riduciamo l'impatto degli imballaggi sull'ambiente garantendo al tempo stesso un grande impatto visivo dei prodotti confezionati affinché possano essere commercializzati con successo. Vendiamo la nostra uva da tavola di alta qualità in: * SCATOLE PIEGHEVOLI 30X40 / 30X50 * CASSETTE IN LEGNO 30X50 * BORSA CESTO * SACCHETTI DI CARTA * CESTELLI TERMALDATI * SACCHETTI DI CARTA TRASPARENTE AZIENDA AGRICOLA PAVONE Piazza Aristotele, 3 - 70018 Rutigliano - Bari Telefono (+39) 080 477.10.55 Assalire. (+39)347 64.07.795 - (+39)347 94.23.258 info@uvapavone.com AZIENDA AGRICOLA PAVONE TRADITION, GESCHMACK UND QUALITÄT Dies sind die Eckpfeiler, auf denen der landwirtschaftliche Betrieb Pavone seine Produktionslogik aufbaut. Der faire und ausgewogene Einsatz innovativer Techniken, die sich am Respekt der Gesundheit des Verbrauchers, des Anbaugebiets, der Fauna und der spontanen Flora orientieren, heben den Begriff „TRADITION“ hervor. Geschickte agronomische Techniken und die Anwendung des integrierten Pflanzenschutzes zur Bekämpfung der verschiedenen Pflanzenschädlinge führen wie in der Vergangenheit zu gesunden, bekömmlichen Produkten. Die ausgewogene Produktion pro Rebstock, die Anwendung von Techniken, die den Einsatz von Hormonen jeglicher Art ausschließen, die angemessene und ausgewogene Düngung mit organischen Produkten zusammen mit einer begrenzten Wasserzufuhr, all das fördert das Konzept unseres „GESCHMACKS“. Die sorgfältige Produktionsmethode unseres Unternehmens garantiert einen hohen Qualitätsstandard unseres Produkts, den Respekt

📄 Descrizione

L'ensemble des techniques de l'entreprise, correctement exécutées, garantit que le produit est suivi à la campagne avec le plus grand engagement et professionnalisme et qu'il répond à des normes de qualité précises. Le cépage « Pavone » est obtenu grâce à l'application d'un Système Qualité Intégré basé sur la certification des procédures et des contrôles mis en place. Uva Pavone n'est récoltée que lorsqu'il est sûr de garantir au consommateur une qualité de raisin supérieure aux normes exigées par la loi. Le cépage Pavone est soigneusement sélectionné, les raisins défectueux - sous-développés, parasités, endommagés par les oiseaux ou la grêle - sont éliminés. Des vendanges manuelles sont ensuite effectuées périodiquement. Cela garantit la sélection des seuls clusters qui respectent les paramètres de la qualité Pavone. Les raisins de table Pavone sont conditionnés en unités de 1,8 à 8 kg net, dans des caisses en bois ou en carton. Pour une commercialisation correcte, les raisins PAVONE sont réfrigérés immédiatement après la récolte. Cela se fait en chargeant immédiatement les palettes emballées dans des véhicules réfrigérés appropriés. Si les raisins doivent être transformés ultérieurement dans l'usine, ils sont soumis à une pré-réfrigération à l'air avant le stockage ou le transport. Vous pouvez trouver des raisins Pavone dans divers Centres Agroalimentaires nationaux et internationaux. Ferme Pavone Dans les Pouilles, riches en arômes et traditions viticoles, un raisin de grande qualité est né avec une couleur vive, des baies charnues et croquantes, avec une saveur unique et des propriétés saines. Sites de production Rutigliano et Conversano Quartier général opérationnel SS 172 Casamassima-Turi au Km 3,6 - 70010 Casamassima Bari - Italie Bureau d'inscription Piazza Aristotele, 3 - 70018 Rutigliano - Bari Téléphone / Télécopieur (+39) 080 477.10.55 portable (+39) 347 64.07.795 - (+39) 347 94.23.258 E-mail: info@uvapavone.com

📞 Contatti

AZIENDA AGRICOLA PAVONE www.sihappy.it
Tel. +39 0804771055

für die Umwelt und das Ökosystem, Respekt für die Gesundheit unserer Mitarbeiter und unserer Verbraucher, die Kontrolle der Lebensmittelhygiene und Identifizierung und Rückverfolgbarkeit unseres Produkts, „vom Anbaufeld direkt auf Ihren Tisch“. QUALITÄT MADE IN ITALY Der landwirtschaftliche Betrieb PAVONE befindet sich in Apulien, in der bezaubernden Gegend von Murgia, südöstlich von Bari und baut hochwertige, gesundheitsfördernde Tafeltrauben mit fleischigen und knackigen Beeren von einzigartigem Geschmack an. Unsere Tafeltrauben, 80 % davon kernlos, werden auf 40 Hektar angebaut. Wir verfolgen sorgfältig jede Phase: vom Anbau bis zur Ernte, von der Verpackung bis zur Vermarktung. Unser Angebot: * Tafeltrauben weiß Sorten: VITTORIA - PIZZUTELLA - ITALIA - REGINA * Tafeltrauben weiß, kernlos Sorten: SUPERIOR SEEDLESS - ARRA 15 - ARRA 30 - THOMPSON SEEDLESS - REGAL SEEDLESS - ARRA ONE - PRIME SEEDLESS - LATE PEARL * Tafeltrauben blau, kernlos Sorten: BLACK MAGIC - PALIERI - BLACK PEARL * Tafeltrauben blau, kernlos Sorten: SUMMER ROYAL SEEDLESS - AUTUMN ROYAL SEEDLESS - ATTICA SEEDLESS - ARRA 32 - VITROBLACK * Tafeltrauben rot Sorte: RED GLOBE * Tafeltrauben rot, kernlos Sorten: FLAME SEEDLESS - CRIMSON SEEDLESS - ARRA 29 - APULIA ROSE' SEEDLESS - ARRA 19 - AUTUMN PEARL - GIANT PEARL 100 % NACHHALTIGE VERPACKUNG Gesundheit, Umweltverträglichkeit und ethischer Respekt Der landwirtschaftliche Betrieb Pavone hat schon immer auf die Wahl der Verpackung geachtet, um eine optimale Konservierung von der Verpackung bis zum Verzehr des Produkts zu gewährleisten. Durch die Bevorzugung von recycelbaren und kompostierbaren Lösungen reduzieren wir die Auswirkungen der Verpackungen auf die Umwelt und sorgen gleichzeitig für eine großartige optische Wirkung der verpackten Produkte, damit diese erfolgreich vermarktet werden können. Wir vertreiben unsere hochwertigen Tafeltrauben in: * FALTSCHACHTELN 30X40 / 30X50 * HOLZKISTEN 30X50 * KÖRBCHENBEUTEL * PAPIERTÜTEN * THERMOVERSCHWEISSTEN KÖRBCHEN * TRANSPARENTE PAPIERTÜTEN AZIENDA AGRICOLA PAVONE Piazza Aristotele, 3 - 70018 Rutigliano - Bari Telefono (+39) 080 477.10.55 Mob. (+39)347 64.07.795 - (+39)347 94.23.258 info@uvapavone.com SAGNOLO: FINCA AGRÍCOLA PAVONE ?????????? Tradición, Sabor y Calidad Estos tres pilares son la base de la lógica de producción de nuestra finca agrícola Pavone. El uso justo y equilibrado de técnicas innovadoras, centradas en el respeto por la salud del consumidor, la zona de cultivo, la fauna y la flora autóctona, resalta el concepto de "TRADICIÓN". Técnicas agronómicas hábiles y la aplicación de protección integrada de cultivos para combatir diversas plagas, como en el pasado, conducen a productos saludables y sabrosos. La producción equilibrada por cepa, la aplicación de técnicas que excluyen el uso de hormonas de cualquier tipo, la fertilización adecuada y equilibrada con productos orgánicos junto con un suministro de agua limitado, todo ello fomenta nuestro concepto de "SABOR". El meticuloso método de producción de nuestra empresa garantiza un alto estándar de calidad de nuestros productos, el respeto por el medio ambiente y el ecosistema, el respeto por la salud de nuestros empleados y consumidores, el control de la higiene alimentaria y la identificación y trazabilidad de nuestros productos, "del campo directamente a su mesa". CALIDAD HECHA EN ITALIA La finca agrícola PAVONE está ubicada en Apulia, en la encantadora área de Murgia, al sureste de Bari, y cultiva uvas de mesa de alta calidad, saludables, con bayas carnosas y crujientes de sabor único. Nuestras uvas de mesa, el 80 % de ellas sin semillas, se cultivan en 40 hectáreas. Seguimos cuidadosamente cada fase: desde el cultivo hasta la cosecha, desde el empaque hasta la comercialización. Nuestra oferta: * Uvas de mesa blancas Variedades: VITTORIA - PIZZUTELLA - ITALIA - REGINA * Uvas de mesa blancas, sin semillas Variedades: SUPERIOR SEEDLESS - ARRA 15 - ARRA 30 - THOMPSON SEEDLESS - REGAL SEEDLESS - ARRA ONE - PRIME SEEDLESS - LATE PEARL * Uvas de mesa negras, sin semillas Variedades: BLACK MAGIC - PALIERI - BLACK PEARL * Uvas de mesa negras, sin semillas Variedades: SUMMER ROYAL SEEDLESS - AUTUMN ROYAL SEEDLESS - ATTICA SEEDLESS - ARRA 32 - VITROBLACK * Uvas de mesa rojas Variedad: RED GLOBE * Uvas de mesa rojas, sin semillas Variedades: FLAME SEEDLESS - CRIMSON SEEDLESS - ARRA 29 - APULIA ROSE' SEEDLESS - ARRA 19 - AUTUMN PEARL - GIANT PEARL 100 % EMBALAJE SOSTENIBLE ??? Salud, compatibilidad ambiental y respeto ético La finca Pavone siempre ha prestado atención a la elección del embalaje para garantizar la conservación óptima del producto desde el empaque hasta el consumo. Prefiriendo soluciones reciclables y compostables, reducimos el impacto de los embalajes en el medio ambiente al mismo tiempo que garantizamos un gran efecto visual de los productos empaquetados, facilitando así su comercialización exitosa. Distribuimos nuestras uvas de mesa de alta calidad en: * CAJAS PLEGABLES 30X40 / 30X50 * CAJAS DE MADERA 30X50 * BOLSAS DE CANASTA * BOLSAS DE PAPEL * CANASTAS TERMOSELLADAS * BOLSAS DE PAPEL TRANSPARENTES FINCA AGRÍCOLA PAVONE Piazza Aristotele, 3 - 70018 Rutigliano - Bari Teléfono (+39) 080 477.10.55 Móvil (+39) 347 64.07.795 - (+39) 347 94.23.258 info@uvapavone.com FRANCE: FERME AGRICOLE PAVONE ?????????? Tradition, Goût et Qualité Ces trois piliers sont au cœur de la logique de production de notre exploitation agricole Pavone. L'utilisation équitable et équilibrée de techniques innovantes, axées sur le respect de la santé des consommateurs, de la région de culture, de la faune et de la flore spontanée, met en valeur le concept de « TRADITION ». Des techniques agronomiques habiles et l'application de la protection intégrée des cultures contre divers parasites, comme par le passé, conduisent à des produits sains et savoureux. La production équilibrée par vigne, l'application de techniques excluant l'utilisation de tout type d'hormones, une fertilisation appropriée et équilibrée avec des produits organiques, ainsi qu'une irrigation limitée, soutiennent tous notre concept de « GOÛT ». La

<http://www.uvapavone.com/>

Piazza Aristotele, 3, 70018 Rutigliano BA, Rutigliano, 70018
Nessun orario indicato

méthode de production soignée de notre entreprise garantit un haut standard de qualité de nos produits, le respect de l'environnement et de l'écosystème, le respect de la santé de nos employés et de nos consommateurs, le contrôle de l'hygiène alimentaire, et l'identification et la traçabilité de nos produits, « du champ directement à votre table ». QUALITÉ MADE IN ITALY L'exploitation agricole PAVONE est située en Pouilles, dans la charmante région de Murgia, au sud-est de Bari, et cultive des raisins de table de haute qualité, favorables à la santé, avec des baies charnues et croquantes d'un goût unique. Nos raisins de table, dont 80 % sont sans pépins, sont cultivés sur 40 hectares. Nous suivons attentivement chaque phase : de la culture à la récolte, de l'emballage à la commercialisation. Notre offre : * Raisins de table blancs Variétés : VITTORIA - PIZZUTELLA - ITALIA - REGINA * Raisins de table blancs, sans pépins Variétés : SUPERIOR SEEDLESS - ARRA 15 - ARRA 30 - THOMPSON SEEDLESS - REGAL SEEDLESS - ARRA ONE - PRIME SEEDLESS - LATE PEARL * Raisins de table noirs, sans pépins Variétés : BLACK MAGIC - PALIERI - BLACK PEARL * Raisins de table noirs, sans pépins Variétés : SUMMER ROYAL SEEDLESS - AUTUMN ROYAL SEEDLESS - ATTICA SEEDLESS - ARRA 32 - VITROBLACK * Raisins de table rouges Variété : RED GLOBE * Raisins de table rouges, sans pépins Variétés : FLAME SEEDLESS - CRIMSON SEEDLESS - ARRA 29 - APULIA ROSE' SEEDLESS - ARRA 19 - AUTUMN PEARL - GIANT PEARL 100 % EMBALLAGE DURABLE ???? Santé, respect de l'environnement et respect éthique La ferme Pavone a toujours prêté attention au choix des emballages, afin de garantir une conservation optimale du produit de l'emballage à la consommation. En privilégiant des solutions recyclables et compostables, nous réduisons l'impact des emballages sur l'environnement tout en garantissant un excellent effet visuel des produits emballés, facilitant ainsi leur commercialisation réussie. Nous distribuons nos raisins de table de haute qualité dans : * CARTONS PLIABLES 30X40 / 30X50 * CAISSES EN BOIS 30X50 * SACS PANIER * SACS EN PAPIER * PANIERS THERMO-SCELLÉS * SACS EN PAPIER TRANSPARENTS FERME AGRICOLE PAVONE Piazza Aristotele, 3 - 70018 Rutigliano - Bari Téléphone (+39) 080 477.10.55 Mobile (+39) 347 64.07.795 - (+39) 347 94.23.258 info@uvapavone.com POLACCO: GOSPODARSTWO ROLNE PAVONE ????????? Tradycja, Smak i Jakość Te trzy filary stanowią podstawę logiki produkcyjnej naszego gospodarstwa rolnego Pavone. Sprawy dliwie i zrównoważone stosowanie innowacyjnych technik, opartych na szacunku dla zdrowia konsumentów, obszaru upraw, fauny i flory, podkreśla znaczenie „TRADYCJI”. Umiejętne techniki agronomiczne oraz stosowanie integrowanej ochrony roślin przed różnymi szkodnikami, tak jak w przeszłości, prowadzą do zdrowych i smacznych produktów. Zrównoważona produkcja na każdą winorośl, zastosowanie technik wykluczających stosowanie hormonów wszelkiego rodzaju, odpowiednie i zrównoważone nawożenie produktami organicznymi w połączeniu z ograniczonym podlewaniem, wszystko to wspiera naszą koncepcję „SMAKU”. Starannie kontrolowany proces produkcji w naszym przedsiębiorstwie gwarantuje wysoki standard jakości naszych produktów, szacunek dla środowiska i ekosystemu, szacunek dla zdrowia naszych pracowników i konsumentów, kontrolę higieny żywności oraz identyfikację i śledzenie naszych produktów - „od pola aż na Twój stół”. JAKOŚĆ MADE IN ITALY Gospodarstwo rolne PAVONE znajduje się w Apulii, w czarującej okolicy Murgii, na południowy wschód od Bari, i uprawia wysokiej jakości, zdrowe winogrona stołowe o mięsistych i chrupiących jagodach o wyjątkowym smaku. Nasze winogrona stołowe, 80% z nich bezpestkowych, są uprawiane na 40 hektarach. Uważnie monitorujemy każdą fazę: od uprawy po zbiór, od pakowania po marketing. Nasza oferta: * Winogrona stołowe białe Odmiany: VITTORIA - PIZZUTELLA - ITALIA - REGINA * Winogrona stołowe białe, bezpestkowe Odmiany: SUPERIOR SEEDLESS - ARRA 15 - ARRA 30 - THOMPSON SEEDLESS - REGAL SEEDLESS - ARRA ONE - PRIME SEEDLESS - LATE PEARL * Winogrona stołowe czarne, bezpestkowe Odmiany: BLACK MAGIC - PALIERI - BLACK PEARL * Winogrona stołowe czarne, bezpestkowe Odmiany: SUMMER ROYAL SEEDLESS - AUTUMN ROYAL SEEDLESS - ATTICA SEEDLESS - ARRA 32 - VITROBLACK * Winogrona stołowe czerwone Odmiana: RED GLOBE * Winogrona stołowe czerwone, bezpestkowe Odmiany: FLAME SEEDLESS - CRIMSON SEEDLESS - ARRA 29 - APULIA ROSE' SEEDLESS - ARRA 19 - AUTUMN PEARL - GIANT PEARL 100% ZRÓWNOWAŻONE OPAKOWANIA ???? Zdrowie, przyjazność dla środowiska i etyczny szacunek Gospodarstwo rolne Pavone zawsze zwracało uwagę na wybór opakowań, aby zapewnić optymalną konserwację produktu od momentu pakowania aż do spożycia. Preferując rozwiązania nadające się do recyklingu i kompostowania, zmniejszamy wpływ opakowań na środowisko i jednocześnie zapewniamy wspaniały wizualny efekt zapakowanych produktów, co ułatwia ich pomyślne wprowadzenie na rynek. Dystrybuujemy nasze wyjątkowej jakości winogrona stołowe w: * SKŁADANYCH PUDEŁKACH 30X40 / 30X50 * SKRZYNKACH DREWNIANYCH 30X50 * TOREBKACH KOSZYKOWYCH * PAPIEROWYCH TOREBKACH * TERMOZGRZEWALNYCH KOSZYKACH * PRZEZROCZYSTYCH PAPIEROWYCH TOREBKACH GOSPODARSTWO ROLNE PAVONE Piazza Aristotele, 3 - 70018 Rutigliano - Bari Telefon (+39) 080 477.10.55 Kom. (+39)347 64.07.795 - (+39)347 94.23.258 info@uvapavone.com