

La **Azienda Agricola Parlapiano Donato** produit kiwis verts Hayward et jaunes Soreli, qui sont cultivés par la méthode biodynamique, pour trouver la meilleure qualité, tout en respectant la nature.

L'effet de la douceur du climat et le sol fertile de la province de Latina, renforcé par les préparations biodynamiques, permet la production d'armes de fruits excellents qui est conservée pendant longtemps dans les entrepôts frigorifiques, en atmosphère contrôlée.

Les kiwis ont la certification **Codex** et **Demeter** et sélectionnés avec calibre électronique.

Grâce à vingt ans d'expérience dans la culture et de la distribution, nous pouvons fournir n'importe quel calibre de l'emballage nécessaire également en flow pack.

viniciatv.com



Agricoltura Ue / non Ue

Controllato e
certificato da:
CODEX

Organismo di controllo
autorizzato da:
MIPAAF IT BIO 002

Operatore controllato
n.7152



biodinamica
PARLAPIANO DONATO
AZIENDA AGRICOLA

Via A. Casalini, 5 · 04012 Cisterna di Latina · ITALIA

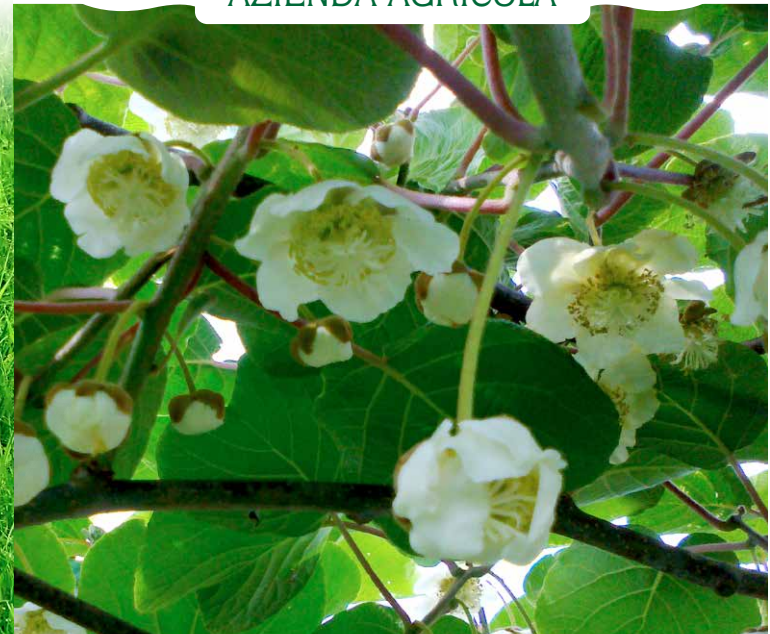
tel. +39 06.9608354 · e-mail: info@parlapiano.it

www.parlapiano.it · www.padado.it

cerca **Padado** anche su **facebook**



biodinamica
PARLAPIANO DONATO
AZIENDA AGRICOLA





biodinamica

PARLAPIANO DONATO

AZIENDA AGRICOLA

L'**Azienda Agricola Parlapiano Donato** produce kiwi verde Hayward e giallo Soreli, coltivati con il metodo biodinamico, per trovare la migliore qualità, nel rispetto della natura.

L'effetto del clima mite e del terreno fertile della provincia di Latina, esaltati dai preparati biodinamici, consentono la produzione di frutta dal sapore eccellente che viene preservato a lungo in cella frigorifera ad atmosfera controllata.

I kiwi hanno la certificazione **Codex** e **Demeter** e vengono selezionati con calibratrice elettronica.

Grazie all'esperienza ventennale nella coltivazione e distribuzione, siamo in grado di fornire qualsiasi calibro nell'imballaggio richiesto.



Grün **Azienda Agricola Parlapiano Donato** produziert Kiwifruit Hayward und Goldene Soreli, im bio-dynamischen Anbau, unter besonderer Berücksichtigung der Naturlichkeit des Produktes.

Der positive Effekt des milden Klimas und der fruchtbaren Boeden der Provinz Latina, unterstützt durch die verwendeten bio-dynamischen Präparate, erlauben uns die Produktion von Früchten mit einem exzellenten Geschmack, der fuer eine lange Zeit in unseren Kühlzellen mit kontrollierter Atmosphäre erhalten wird.

Die **Codex** und **Demeter** zertifizierten Kiwi, werden von uns auf einer elektronischen Kalibriermaschine sortiert.

Aufgrund unserer zwanzigjährigen Erfahrung im Anbau und Vertrieb, sind wir in der Lage jedes Kaliber in der von Ihnen gewünschten Verpackung, zu liefern auch in flow pack.



Azienda Agricola Parlapiano Donato produces kiwifruit green Hayward and yellow Soreli, which are grown with biodynamic method, to find the best quality, while respecting nature.

The effect of the mild climate and fertile soil of the province of Latina, enhanced by the biodynamic preparations, allow the production of fruit from excellent flavor that is preserved for a long time in a controlled atmosphere Cold Storage.

The Kiwifruit have certified **Codex** and **Demeter** and are selected with electronic sizer.

Thanks our twenty years experience in the cultivation and distribution, we can supply any caliber required in the package also in flow pack.

