



ORTOFRUTTA AL SERVIZIO
DELLA RISTORAZIONE



CENTRO AGRO ALIMENTARE



Il Centro Agro Alimentare di Napoli S.c.p.A. nasce nel 1989 allo scopo di realizzare una struttura polifunzionale, in sostituzione delle preesistenti strutture mercatali di Napoli e Volla, per poter garantire una migliore gestione del commercio all'ingrosso e dei servizi logistici connessi.

Ubicato nel territorio del Comune di Volla, su di una superficie complessiva di 362.000 m², il CAAN oggi riunisce diversi settori merceologici: ortofrutticolo, ittico, carni e polivalente.

*Il mercato ortofrutticolo rappresenta il cuore del **Centro Agro Alimentare di Napoli**. La Galleria dedicata alla commercializzazione dei prodotti ortofrutticoli (circa 37.800 m²) si sviluppa su due fronti contrapposti ed è formata, complessivamente, da 70 box, tutti dotati di un'area soppalcata per uffici e servizi. Nella testata del mercato (lato dx) altri 2.080 m² sono destinati ad attività complementari a quelle mercatali, come lo stoccaggio e la conservazione dei prodotti ortofrutticoli. In quest'area, nei box 77/79, la Apple an Apple srl svolge l'attività di distribuzione.*



**APPLE
an
APPLE**
ORTOFRUTTA AL SERVIZIO
DELLA RISTORAZIONE

Frutta



**APPLE
APPLE**

ORTOFRUTTA AL SERVIZIO
DELLA RISTORAZIONE



**AGRICOLTURA
BIOLOGICA**

Frutta I Gamma



**APPLE
APPLE**

ORTOFRUTTA AL SERVIZIO
DELLA RISTORAZIONE



L'agricoltura biologica è un sistema di coltivazione che promuove alimenti privi di residui tossici e più ricchi sia di sapore che di sostanze nutritive. Con questo metodo si coltivano tanti frutti tra cui gli agrumi. Sono costituiti da una bacca di forma ovale o tondeggiante chiamata esperidio, una buccia rugosa e resistente, più o meno sottile a seconda del tipo di frutto e di colore per lo più giallo o arancione, al di sotto della quale è presente una scorza bianca e compatta che racchiude al suo interno la polpa, dal tipico sapore acidulo-zuccherino (con prevalenza dell'uno o dell'altro sapore a seconda del frutto) e tipicamente suddivisa in spicchi. È noto che gli agrumi, specialmente arancia e clementina, sono ricchi di vitamina C. L'acido l-ascorbico (vitamina C) è un nutriente essenziale che viene assunto regolarmente con l'alimentazione, per questo è preferibile un prodotto bio.

**AGRICOLTURA
BIOLOGICA**

**Frutta
EQUOSOLIDALE
Bio**



**APPLE
APPLE**

ORTOFRUTTA AL SERVIZIO
DELLA RISTORAZIONE



Le banane sono prodotte nelle piantagioni in Costa Rica, Perù, America Centrale. Su terreni fertili si producono gustosi frutti la cui polpa possiede naturalmente un'alta percentuale zuccherina. La banana è ricca di vitamina A, gruppo B, C ed E, che contribuiscono a mantenere elastica la pelle, a stimolare le difese immunitarie e a favorire il metabolismo delle proteine, inoltre, abbondano sali minerali quali il calcio, il ferro e, soprattutto, il potassio, indispensabile per il funzionamento del sistema cardiovascolare. La banana è un frutto ampiamente consumato in tutto il mondo, e viene particolarmente apprezzato dal mercato europeo per il suo tipico sapore, "tropicale", nonché dell'elevato valore nutrizionale associato. Un prodotto che arriva da lontano e che per essere coltivato e trasportato ha bisogno di trattamenti fitosanitari particolari. Per questo è preferibile il prodotto bio in quanto l'agricoltura biologica utilizza fitofarmaci e pesticidi secondo modalità proprie preservando il frutto e al contempo la salute del consumatore.

Frutta EQUOSOLIDALE



APPLE
APPLE

ORTOFRUTTA AL SERVIZIO
DELLA RISTORAZIONE



FAIRTRADE
ITALIA

Il Marchio di certificazione del commercio equo e solidale FAIRTRADE è un marchio che contraddistingue i prodotti realizzati senza sfruttamento dei lavoratori e dell'ambiente. Le banane sono ricche di antiossidanti, che aiutano a proteggere il nostro organismo dall'azione dei radicali liberi, rafforzano il sistema nervoso, aiutano nella perdita di peso e contribuiscono alla produzione dei globuli bianchi grazie al loro contributo di vitamina B6. Il nostro organismo sfrutta queste sostanze per mantenersi in salute.

Frutta IGP DOP Gamma



**APPLE
APPLE**

ORTOFRUTTA AL SERVIZIO
DELLA RISTORAZIONE



Il termine indicazione geografica protetta, meglio noto con l'acronimo IGP, indica un marchio di origine che viene attribuito dall'Unione Europea a quei prodotti agricoli e alimentari per i quali una determinata qualità, la reputazione o un'altra caratteristica dipende dall'origine geografica, e la cui produzione, trasformazione e/o elaborazione avviene in un'area geografica determinata.

Prodotti:

- **L'Annurca** è definita "la regina delle mele" soprattutto per le caratteristiche qualitative dei suoi frutti, dalla polpa croccante, compatta, bianca, gradevolmente acidula e succosa, aroma caratteristico e profumo finissimo, vera delizia per il palato dei consumatori.
- L' "**Arancia rossa di Sicilia**" è riservata alle seguenti varietà :Tarocco, Moro, Sanguinello. Coltivate in purezza varietale, nel territorio idoneo della Regione Sicilia. Frutto sono un frutto di stagione ricco di nutrienti che hanno effetti benefici sulla salute; disponibile nel periodo che inizia da metà Dicembre e si conclude a metà Giugno.
- La **Clementina di Calabria** è rinfrescante e diuretica e possiede un elevato contenuto di zuccheri disponibili. Per l'elevato contenuto di vitamina C, bastano un paio di frutti al giorno per coprire il fabbisogno giornaliero di una persona adulta. Le clementine sono anche ricche di minerali tra cui il potassio, indispensabile per regolare il tenore di acqua nei tessuti assicurando così un buon funzionamento del cuore.

Frutta IGP Gamma



APPLE
ITALY
APPLE

ORTOFRUTTA AL SERVIZIO
DELLA RISTORAZIONE



L'indicazione "Mela Alto Adige" IGP o "Südtiroler Apfel" può essere usata solo per le mele che presentano le caratteristiche qualitative, intrinseche ed estrinseche, espresse, distintamente per ciascuna varietà, dai seguenti parametri: aspetto esterno, categoria commerciale e calibro, caratteristiche chimiche, caratteristiche fisiche. Si contraddistingue per colore e sapore particolarmente accentuati, polpa compatta ed alta conservabilità; tali elevate caratteristiche qualitative sono dovute alla stretta combinazione esistente fra i fattori pedoclimatici e la professionalità degli operatori. I sistemi di produzione della „Mela Alto Adige" o „Südtiroler Apfel" sono finalizzati a valorizzare la naturale vocazione pedoclimatica delle aree di produzione. Le pratiche adottate permettono di ottenere mele dall'elevato livello qualitativo grazie all'ottimale equilibrio vegeto-produttivo adottato.

Frutta IV Gamma



APPLE
APPLE

ORTOFRUTTA AL SERVIZIO
DELLA RISTORAZIONE



Uno snack sano e pratico interamente a base di mela con una shelf life di due settimane, il tutto racchiuso in una sola bustina da 50 gr / 80 gr / 100 gr. Dei più svariati gusti per offrire al consumatore la possibilità di gustare in un sol colpo tutti i sapori e i colori delle mele del Trentino Alto Adige: dal dolce delle rosse Gala e Fuji, alle note più aspre della verde Granny Smith, passando per il gusto aromatico della gialla Golden Delicious. Gli spicchi di mela, prodotti esclusivamente con mele del Trentino Alto Adige, sono infatti lo snack ideale per promuovere presso i più giovani stili alimentari più sani. La formula della mela già tagliata, lavata e confezionata, infatti, è pensata per favorire il consumo anche di chi ha abbandonato la frutta per motivi di praticità.

Frutta Il Gamma



**APPLE
APPLE**

ORTOFRUTTA AL SERVIZIO
DELLA RISTORAZIONE



Che siano in picchi, in succo o di mousse, sempre con te per le più svariate occasioni di consumo: in casa o a scuola per una merenda o dopo i pasti, dopo aver fatto sport o durante un picnic all'aperto con gli amici.

Verdura



**APPLE
APPLE**

ORTOFRUTTA AL SERVIZIO
DELLA RISTORAZIONE



Ortaggi IGP DOP



APPLE
APPLE

ORTOFRUTTA AL SERVIZIO
DELLA RISTORAZIONE



I prodotti a marchio IGP insieme al DOP garantiscono proprietà uniche e sono frutto di processi di produzione di alta qualità. Ci sono, infatti, eccellenze famose in tutto il mondo tra cui: la Patata della Sila IGP, il pomodoro pachino IGP e la Cipolla rossa di Tropea Calabria IGP. Tutti ingredienti raccolti nel momento migliore della loro maturazione per rendere più gustoso e nutriente un piatto.

**AGRICOLTURA
BIOLOGICA**

Ortaggi Biologici I Gamma



**APPLE
APPLE**

ORTOFRUTTA AL SERVIZIO
DELLA RISTORAZIONE



Gli ortaggi di stagione in primo luogo, se provenienti da agricoltura biologica saranno certamente più sani, più buoni e più rispettosi dell'ambiente, perché provenienti da metodi di coltivazione e allevamento studiati ad hoc per preservarne le proprietà nel rispetto della salute della terra e dei suoi abitanti.



**AGRICOLTURA
BIOLOGICA**

Ortaggi Biologici IV Gamma



**APPLE
APPLE**

ORTOFRUTTA AL SERVIZIO
DELLA RISTORAZIONE



Il Lattughino bio è frutto di una produzione agricola che contribuisce a salvaguardare l'intero ecosistema agricolo, in conformità alla legge vigente. È coltivato con cura per garantirti sempre la massima qualità. Le foglie del Lattughino sono particolarmente pregiate perché fresche e tenere, dal sapore piacevolmente delicato e leggero che si abbina perfettamente a tutti i tipi di piatti. Per la sua versatilità è spesso utilizzato come ingrediente per le insalate miste.

Ortaggi Convenzionali IV Gamma



**APPLE
APPLE**

ORTOFRUTTA AL SERVIZIO
DELLA RISTORAZIONE



Insalata è il termine con cui si indicano diverse varietà di ortaggi a foglia da consumare prevalentemente crudi. La maggior parte delle insalate si può suddividere in tre grandi famiglie botaniche: lattuga, indivia e cicoria (famiglia cui appartiene anche il radicchio). Alimento sano e tipico della dieta mediterranea, l'insalata è una verdura fresca ipocalorica, circa 25 Kcal ogni 100 grammi, e dalle tante proprietà benefiche. L'Iceberg appartiene alla tipologia "cappuccio", ma con esso condivide solo la forma: questa lattuga è nota per il cespo compatto, inoltre non contiene grassi, ma un discreto apporto di proteine vegetali e fibra.

L'insalata mista in busta porta al palato un gusto molto intenso e all'organismo tantissime proprietà nutritive. Contiene Pan di zucchero, indivia scarola, radicchio rosso, indivia riccia, per un mix dal gusto unico. Ideale per insalate fresche e rigeneranti. La praticità diventa buona e genuina!

Ortaggi Tagliati I Gamma



**APPLE
APPLE**

ORTOFRUTTA AL SERVIZIO
DELLA RISTORAZIONE

Zucca a dadini



Prodotto fresco e tagliato, che non ha subito ulteriori trattamenti, la zucca, col suo allegro color arancione e il suo sapore dolce e vellutato, è la regina degli ortaggi d'autunno. Appartiene alla famiglia delle Cucurbitaceae, è un ortaggio da molteplici benefici. Un vero toccasana per il nostro organismo: ha tanti nutrienti, poche calorie, migliora la circolazione e il transito intestinale, sconfigge ansia e insonnia. Può essere consumata in mille modi diversi.



Apple and Apple

Via Palazziello Loc. Lufrano - 80040 - Volla - Napoli
tel. +39 081 577 7604 - fax +39 081 5777904 - Cell. 393 9736857

www.appleandapple.it