

Azienda Agricola Giuseppe Malandrino



SAPORI CHE FANNO LA DIFFERENZA









Azienda Agricola Giuseppe
Malandrino



Storia dell'azienda

L' Azienda agricola "Malandrino" nasce nel 1970, nel 2013 ha perfezionato la produzione adottando tecniche innovative di coltura idroponica fuori suolo. La scelta produttiva del pomodoro è legata ad una cultura e tradizione che si è tramandata per decenni da padre in figli, questo ha fortificato il Logo "MG" diventando sinonimo di garanzia, qualità, ed eccellenza. L'azienda si estende per circa 4 ettari di terreno, e si trova a ridosso della bellissima spiaggia "punta delle formiche" che con il suo mare azzurro e cristallino risulta meta molto frequentata dai turisti.

Il nostro canale distributivo interessa la maggior parte del nord Italia e da qualche tempo ci stiamo affacciando anche sul mercato estero. Il fiore all'occhiello dell'Azienda è sicuramente il Team di collaboratori che quotidianamente con dedizione e passione si impegna a rendere l'azienda un punto di riferimento nel territorio di Pachino. L'ubicazione al mare, la posizione geografica dell'azienda collocata tra il territorio di Pachino e di Portopalo di Capo Passero rappresenta non solo un angolo di paradiso ma un punto nevralgico che lega un mix di fenomeni naturali quali sole, acqua salmastra e terra che danno ai nostri prodotti un grado brix eccellente, qualità e sapori sublimi.



POMODORO DATTERINO



I frutti si presentano con una forma più allungata rispetto al ciliegino , ogni grappolo è a forma di lisca di pesce. Al gusto risulta il più dolce dei pomodori ed è questo che lo rende particolarmente gustoso da un sapore aromatico ed intenso. Ricco di sali minerali, Vitamina A, C.



POMODORO CILIEGINO



Caratteristico per il suo aspetto a "ciliegia" dal quale deriva il nome ciliegino. I frutti a grappolo si presentano rotondi e di colore rosso vivo, gusto dolciastro e sono molto utilizzati in cucina per preparare insalate ma anche da mangiare da soli per i più sfiziosi.





CUORE DI BUE



Il pomodoro Cuore di Bue presenta una forma a pera, il suo nome deriva dalla sua assomiglianza ad un cuore ed è leggermente costoluto. Caratteristico è la presenza di pochi semi e l'abbondanza di polpa. Particolarmente adatto nelle insalate, tagliandolo, il cuore di Bue rimane compatto e facilmente affettabile. Il grado di maturazione è il verde chiaro con la punta leggermente rosata.





POMODORO COSTOLUTO



E' un pomodoro costoluto che si distingue dagli altri per la sua forma appiattita, per il numero di costolature (non meno di 10) e per la pennellata (baffo) che circonda la parte apicale. Colore verde molto scuro e brillante. Presenta una consistenza soda, croccante e compatta.





POMODORO TONDO LISCIO



Il Pomodoro Camone si differenzia dagli altri pomodori per la forma sferica. Fa parte della categoria Tondo liscio, non si presenta a grappolo ma a frutti separati. Caratteristica la sua croccantezza ed il gusto tra il dolce e salato, risulta molto apprezzato per insaporire primi piatti.





MELONI



Il melone è una pianta rampicante. Caratterizzato da una buccia resistente, cosparsa da una reticola spessa. La sua polpa color arancio risulta al gusto molto dolce e succosa. Ideale per macedonie o accompagnato con prosciutti stagionati. Ricco di vitamina A,C,B3 potassio, ferro e fosforo

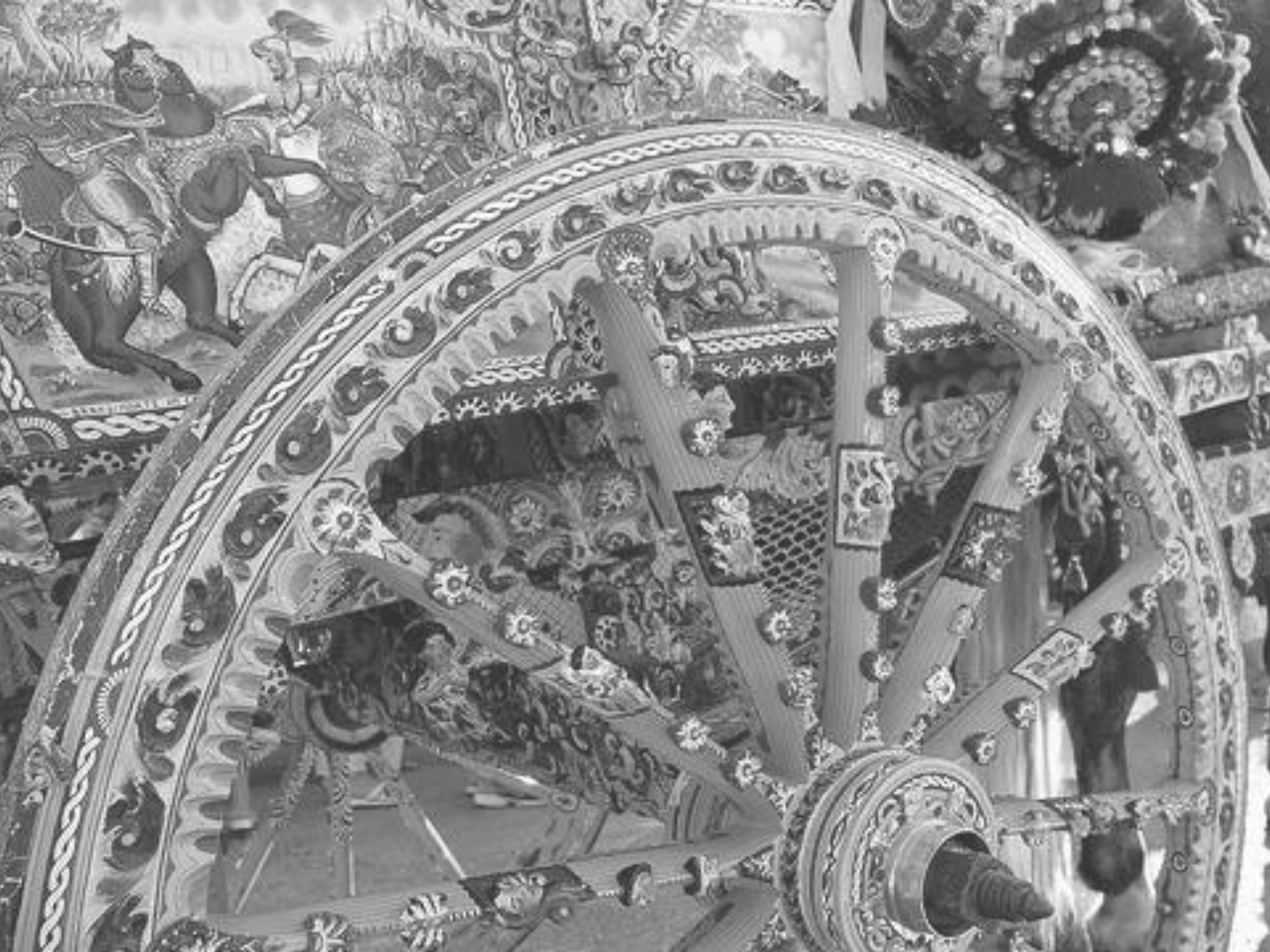


CALENDARIO DISPONIBILITA'

	GEN	FEN	MAR	APR	MAG	GIU	LUG	AGO	SET	OTT	NOV	DIC
CILIEGINO	●	●	●	●	●	●						●
DATTERINO	●	●	●	●	●	●	●				●	●
CUORE DI BUE	●	●	●	●	●	●					●	●
MARINDA	●	●	●	●	●							●
CAMONE	●	●	●	●	●							●
MELONI				●	●	●	●					

MALANDRINO

					
PRODOTTI	Nome: Ciliegino	Nome: Datterino	Nome: Marinda	Nome: Cuore di Bue	Nome: Camone
ORIGINI	Luogo d'origine: ITALIA Regione: SICILIA Zona di produzione: PACHINO (SR)	Luogo d'origine: ITALIA Regione: SICILIA Zona di produzione: PACHINO (SR)	Luogo d'origine: ITALIA Regione: SICILIA Zona di produzione: PACHINO (SR)	Luogo d'origine: ITALIA Regione: SICILIA Zona di produzione: PACHINO (SR)	Luogo d'origine: ITALIA Regione: SICILIA Zona di produzione: PACHINO (SR)
CATEGORIA	ORTOFRUTTA	ORTOFRUTTA	ORTOFRUTTA	ORTOFRUTTA	ORTOFRUTTA
METODO DI COLTIVAZIONE	SUOLO	FUORISUOLO	SUOLO	SUOLO	SUOLO
QUANTITA' SETTIMANALE MINIMA GARANTITA	1000kg	1000kg	1000kg	1000kg	1000kg
PERIODO	DICEMBRE--GIUGNO	NOVEMBRE—LUGLIO	DICEMBRE—MAGGIO	NOVEMBRE--GIUGNO	DICEMBRE--MAGGIO
PALLET	EUR-INDUSTRIALE	EUR-INDUSTRIALE	EUR-INDUSTRIALE	EUR-INDUSTRIALE	EUR-INDUSTRIALE





Via Avarino 15, 96018 PACHINO-(SR) ITALIA

Tel. 3386569530

Contrada Concerie(punta delle formiche)

malandrino.giuseppe@alice.it

Seguiteci su Facebook : Azienda Agricola Malandrino