

# Prugne della California: tutta la forza della natura in un frutto di alta qualità

**S**ole, coltivazione naturale e un metodo speciale di essiccamento mediante un sistema di disidratazione ad aria calda che elimina l'umidità in eccesso. Si possono riassumere così i punti di forza della qualità California. Ottime prugne lasciate maturare naturalmente sugli alberi della fertilissima terra californiana. In queste vallate, infatti, l'insolazione diurna e i caldi pomeriggi si alternano a notti con temperature più basse, che favoriscono l'assorbimento dal suolo dei minerali più importanti. La combinazione di condizioni climatiche adatte e di abbondanti risorse naturali, hanno consentito alla California di occupare, da oltre cinquant'anni, il primo posto negli Stati Uniti a livello di produzione agricola.

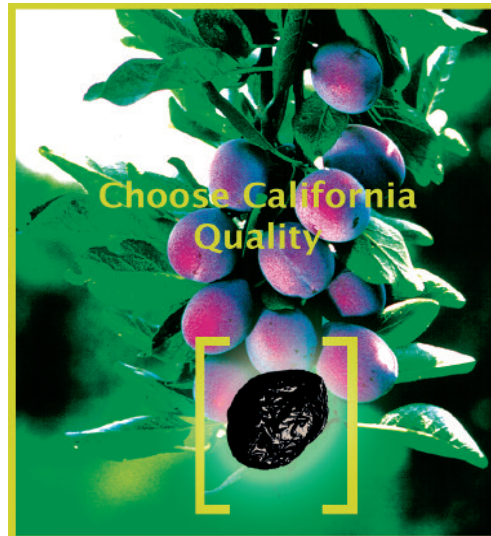
Le gustose prugne californiane approfittano di queste condizioni favorevoli, arricchendosi di una grande quantità di vitamine e sali minerali, essenziali per una sana alimentazione. Originarie dell'Asia occidentale, le prugne, attraverso l'Ungheria e la Francia, sono giunte in California nel 1856, anno in cui è stato piantato il primo albero. Da allora, gli esperti agricoltori californiani hanno migliorato costantemente le tecniche di coltura, che hanno consentito di raggiungere gli attuali standard qualitativi e di copri-

re circa i due terzi del fabbisogno mondiale.

## La selezione premia solo il top delle prugne

La raccolta avviene non appena le prugne hanno raggiunto la piena maturazione e la massima potenzialità nutritiva. Controlli severi e conformi agli standard di qualità pre-

fissati, selezionano i frutti migliori che sono promossi "Prugne della California". Non si tratta, infatti, di definire un semplice marchio, bensì di offrire ai consumatori un'indicazione che sottolinea la tendenza a ricercare prodotti distinguibili e di qualità assoluta.



L'alto livello qualitativo è il risultato di un impegno molto accurato per conciliare corretta alimentazione, salute e ambiente. Le Prugne della California non contengono coloranti e neppure organismi geneticamente modificati: sono semplicemente buone e salutari come la natura le ha fatte. Inoltre, sono estremamente versatili in cucina, ispirando le ricette

più creative, e possono essere consumate, in qualsiasi momento, come appetitoso snack, ricco di sostanze preziose e dal sapore inconfondibile: i due elementi chiave del successo "California Quality".



California Prune Board c/o GTI  
Piazza Manin, 1 – 16122 Genova  
Tel. 010 8317761 – Fax 010 873286  
info@prunedellacalifornia.it – www.prunedellacalifornia.it