



Bio Fruct s.r.l.

ITALY

E-mail: biofructitaly@gmail.com

Tel.: +39 3209 747 588

+40 736 922 436



VINURI



ULEI DE MASLINE
EXTRAVIRGIN



CONSERVE DE ROȘII
DECOJITE



FRUCTE/LEGUME
(PIERSICI, NECTARINE, CITRICE,
VARZĂ, CONOPIDĂ, ROȘII, VINETE)



Bio Fruct s.r.l.

ITALY

Născută din dorința de a aduce pe piața din România o parte din gustul produselor fabricate în sudul Italiei, pe coastele însoțite ale mării Ionice, **BIO FRUCT** își începe activitatea în România propunându-vă spre degustare o bogată gamă de vinuri, ulei de măsline extravirgin, conserve de roșii decojite și nu în ultimul rând, fructele (piersici, nectarine, citrice), toate produse de cea mai bună calitate.



Vinuri

Vinul, cea mai comună și în același timp, cea mai sofisticată băutură inventată de oameni, este produs, vândut, degustat și admirat de când lumea.

Italia este unul dintre cei mai importanți doi producători de vin din întreaga lume. Grecii au plantat vii în sudul Italiei începând cu anul 800 î.Hr., denumind-o "Oenotria" sau "Țara vițelor de vie".



Magliocco



Soi: Magliocco
Culoare: Roșu rubin
Asociere: carne, paste cu sos de carne
Gradație alcoolică: 13%vol
Aromă: căpșune, vișine
Temperatura pentru servire: 15-20°C
Conținut: 750ml
Vin roșu cu o puternică personalitate și structură

Aglianico



Soi: Aglianico
Culoare: roșu cu reflexii violete
Asociere: carne, paste umplute, brânzeturi cu maturare medie
Gradație alcoolică: 13%vol
Aromă: buchet ce amintește de fructe roșii
Temperatura pentru servire: 14-18°C
Conținut: 750 ml
Structura cu un retrogust blând.

Brut Bianco Charmat



Soi: Alb Grecesc
Altitudinea culturii: 500 m
Densitatea culturii: 5500 plante/hectar
Recolta: al-a decada a lunii septembrie
Tăiere: Gyal
Tip teren: argilos cu conținut ridicat de fier și magneziu
1^o fermentare: în căzi de oțel la temperatură scăzută (13-15°C) timp de circa 2 săptămâni
2^o fermentare: în autoclavă la temperatură scăzută (13-15°C) timp de circa 2 săptămâni
Temperatură pentru servire: 6-8°C
Conținut: 750ml

Brut Rose Charmat



Soi: Magliocco
Altitudinea culturii: 500 m
Densitatea culturii: 5500 plante/hectar
Recolta: al-a decada a lunii septembrie
Tăiere: Gyal
Tip teren: argilos cu conținut ridicat de fier și magneziu
1^o fermentare: în căzi de oțel la temperatură scăzută (13-15°C) timp de circa 2 săptămâni
2^o fermentare: în autoclavă la temperatură scăzută (13-15°C) timp de circa 2 săptămâni
Temperatură pentru servire: 6-8°C
Conținut: 750ml

Montonico



Soi: Montonico
Culoare: alb cu reflexii verzii
Asociere: ideal ca aperitiv sau feluri de mâncare pe baza de peste
Gradație alcoolică: 12%vol
Aromă: buchet fructat
Temperatura pentru servire: 10-12°C
Conținut: 750ml

Aglianico



Soi: Aglianico
Culoare: roze
Asociere: carne albă și pește
Gradație alcoolică: 12,5%vol
Aromă: buchet variat și fructat
Temperatura pentru servire: 8-10°C
Conținut: 750 ml
Intens, lejer spumos.

Bianco Frizzante



Soi: Chardonnay-Montonico
Culoare: alb
Refermentare: naturală la temp. scăzută (13-15°C)
Asociere: carne albă și crustacee
Gradație alcoolică: 12%vol
Temperatura pentru servire: 6-8°C
Conținut: 750 ml
Floral cu o bogată personalitate

Roze Frizzante



Soi: Aglianico
Culoare: roz
Refermentare: naturală la temp. scăzută (13-15°C)
Asociere: pește sau ca aperitiv
Gradație alcoolică: 12%vol
Temperatura pentru servire: 6-8°C
Conținut: 750 ml
Fructat cu arome citrice

Soi: Magliocco
Altitudinea culturii: 500 m
Anul plantației: 2001
Taiere: cordon agățat
Tip teren: mixt cu conținut ridicat de fier și magneziu
Tehnica de cultura: inierbare și desfrunzire manuală în Aprilie-Mai
Vinificație: macerare prefermentativă la rece 24-36 ore, fermentare la 24-26°C, depozitare după circa 3 săptămâni în butoaie
Maturare: în butoaie de stejar francez uscat mediu, din sezonul 2 sau 3 timp de 24 luni, apoi maturarea în sticle timp de 6 luni

Riserva 24



Perioada de recoltă: ultima decadă din Septembrie
Soi: alb grecesc
Ofiire struguri: naturală timp de 2-3 săptămâni
Vinificație: Fermentație naturală în butoaie de stejar fără adaos de drojii selectate
Maturare: în butoaie timp de 12 luni

Passito



Soi: Cabernet-Sauvignon
Altitudinea culturii: 350 m
Perioada de recoltare: 1-2 decada Octombrie
Vinificație: măcerare la rece 24-36 ore, fermentare 24-30°C
Maturare: recipiente de oțel cu sursa de microoxigenare
Culoare: roșu cu reflexii violet
Asociere: brânzeturi maturate, vanat și sosuri de carne
Aroma: miresme de ciocolată și fructe roșii coapte
Temperatura de servire: 15-20°C

Cabernet Sauvignon



Soi: Chardonnay
Altitudinea culturii: 500 m
Perioada de recoltare: 1 decadă Septembrie
Vinificație: presare cu protecție împotriva oxidării, fermentare 13-15°C
Maturare: recipiente de oțel 6 luni
Culoare: alb-auriu
Asociere: ideal ca aperitiv, ia pește
Aroma: miresme de fructe exotice, ananas
Temperatura de servire: 8-10°C

Chardonnay



Selecțiile

Acolo unde privirea poate saltă în libertate între Pollino și Cozzo del Pellegrino, impunător și maestuos la orizont, plutind în direcția Serra del Ciavole până la mare, unde se percepe prezența, se simte mirosul, se întrevede strălucirea... Selecțiile Ferrocinto au fost făcute ca să inspire și să implice corpul și mintea într-o incredibilă călătorie. Sunt vinuri care ne reprezintă și exprimă conceptul și emoțiile pe care dorim să le stimulăm.

Timpa del Principe



Soi: Alb grecesc-Montonico
Altitudinea culturii: 500 m
Perioada de recoltare: 1-2 decada Septembrie
Vinificație: presare cu protecție împotriva oxidării, fermentare 13-15°C
Maturare: recipiente de oțel
Culoare: alb-auriu
Asociere: aperitiv, pește
Aroma: buchet floral
Temperatura de servire: 8-10°C

Soi: Chardonnay
Altitudinea culturii: 500 m
Perioada de recoltare: 1 decada Septembrie
Vinificație: presare cu protecție împotriva oxidării, fermentare 13-15°C
Maturare: recipiente de oțel 6 luni
Culoare: alb-auriu
Asociere: ideal ca aperitiv, la pește
Aroma: miresme de fructe exotice, ananas
Temperatura de servire: 8-10°C

Cozzo del Pellegrino



Soi: Aglianico
Altitudinea culturii: 500 m
Perioada de recoltare: 3-4 decada Octombrie
Vinificație: fermentare 25-30°C în recipiente de oțel
Maturare: 12 luni în butoi de stejar francez +6 luni în sticlă
Culoare: roșu rubin cu reflexii violet
Asociere: brânzeturi, carne roșie
Aromă: buchet variat de fructe roșii coapte și condimente
Temperatura de servire: 18-20°C

Serra delle Ciavole



Spumant Brut

Soi: Chardonnay

Perioada de recoltare: 1 decada August la primele ore ale diminetii

Mod de recoltare: lădițe de 10 kg

Vinificație: presarea boabelor cu fermentare 12-13°C în recipiente de oțel timp de 2 săptămâni

Prima Maturare: 3-4 luni în recipiente de oțel

Refermentare: în sticle la temperatura scăzută cu drojdie selectată de Institutul Champagne (circa 1 lună)

A doua maturare: în sticle cu 3-4 coupe de poignee manuale

A treia maturare: su pupitres pentru circa 3 săptămâni



Ferrocinto

Vinuri roșii cu personalitate inconfundabilă, albe intens plăcute, roze aromate, autohtone, internaționale sau rezultate ale unor combinații studiate de struguri diferiți. În fiecare dintre tipuri veți găsi gusturi și miresme ale unui tărâm scăldat în soare și calitatea unei mari case vinicole. O vastă posibilitate de a alege pentru a satisface diferite gusturi, chiar și cele mai rafinate, pentru toți cei care caută încrezători, un vin cu personalitate și de înaltă calitate.

Magliocco



Soi: Magliocco

Altitudinea culturii: 450 m

Perioada de recoltare: 1 decada Octombrie

Vinificație: macerare la rece 24-36 ore, fermentare 24-30°C

Maturare: în recipiente de oțel cu sursă de microoxigenare

Culoare: roșu cu reflexii violet

Asociere: vânat, paste cu sos de carne

Aroma: căpșune, visine

Temperatura de servire: 15-20°C

Dolcedorme



Soi: Aglianico

Altitudinea culturii: 400 m

Perioada de recoltare: 2 decada Octombrie

Vinificație: vinificație simplă cu presare domosă

Maturare: în recipiente de oțel

Culoare: roze cu reflexii portocalii

Asociere: aperitive cu pește și crustacee

Aroma: fructat, pepene galben și grapefruit

Temperatura de servire: 10-12°C

Terre di Cosenza

Pollino

Strugurii din regiunea Cosenza, în apropiere de Pollino di Ferrocinto sunt cultivate după vechile obiceiuri locale cu tehnica de desfrunzire la înflorire și puțina producție de la o planta. La aceste tehnici se adaugă și cele moderne pentru cantine, deloc invazive, ci conservative ale proprietăților produselor.

Magliocco



Altitudine: 500 m

Anul plantației: 2002

Tip de sol: duritate medie cu conținut ridicat de fier și magneziu.

Metoda agronomică: Biologică prin înierbare

Producție: 55 quintale/hectar

Densitate: 5000 plante/hectar

Perioada recoltei: prima decada din Noiembrie

Mod de recoltare: manuală în lădițe

Vinificație: macerare prefermentativă, fermentație la 24/28°C

Maturare: 6 luni în butoaie de stejar francez

Montonico



Altitudine: 500 m

Soi: Montonico 100%

Anul plantației: 2002

Tip de sol: duritate medie cu conținut ridicat de fier și magneziu.

Metoda agronomică: Biologică prin înierbare

Producție: 50 quintale/hectar

Densitate: 5000 plante/hectar

Perioada recoltei: ultima decadă din Septembrie

Mod de recoltare: manuală la primele ore ale dimineții în lădițe mici

Vinificație: macerare prefermentativă, fermentație la 24/28°C

Maturare: fermentație la temperaturi scăzute cu protecție pentru oxidare și fără adăos de drojdie

Magliocco



Magliocco

Soi: magliocco

Culoare: roșu aprins cu reflexii violet

Asocieri: Vânat sau paste cu sosuri pe bază de carne

Conținut alcoolic: 12,50%vol

Arome: ardei dulce, marasca și coacăze roșii

Temperatura de servire: 15-20°C

Conținut: 750 ml- cutii de 6 sticle

Gust ferm, proaspăt și bogat

Chardonnay



Soi: Chardonnay

Culoare: alb cu reflexii aurii

Asocieri: ideal cu aperitive delicate

Conținut alcoolic: 12,50%vol

Arome: buchet floral

Temperatura de servire: 10-15°C

Conținut: 750 ml- cutii de 6 sticle

Gust blând și delicat.

Hiuri



Soi: Amestec de soiuri din Calabria

Culoare: roșu cu reflexii portocalii

Asocieri: la orice fel de mâncare, pește

Conținut alcoolic: 12%vol

Arome: fructat

Temperatura de servire: 10-18°C

Conținut: 750 ml- cutii de 6 sticle

Excelentă finețe și savoare.

Joia



Soi: Gaglioppo-Magliocco-Grecoc Negro

Culoare: roșu cu reflexii violet

Asocieri: Bucătăria tradițională, salamuri și supe

Conținut alcoolic: 12,5%vol

Arome: fructat, floral

Temperatura de servire: 15-20°C

Conținut: 750 ml- cutii de 6 sticle

Sec și delicat

Chardonnay Montonico



Soi: Chardonnay-Montonico

Culoare: alb cu reflexii verzui

Asocieri: paste, carne albă, pește și brânzeturi proaspete

Conținut alcoolic: 12,50%vol

Arome: proaspătă cu retrogust de fructe tropicale

Temperatura de servire: 10-15°C

Conținut: 750 ml- cutii de 6 sticle

Gust care te surprinde.

Cabernet Sauvignon



Soi: Cabernet Sauvignon

Culoare: roșu aprins cu reflexii violet

Asocieri: Vânat și alte tipuri de carne

Conținut alcoolic: 12,50%vol

Arome: marasca și coacăze roșii

Temperatura de servire: 15-20°C

Conținut: 750 ml- cutii de 6 sticle

spumante

Chardonnay Montonico



Culoare: alb

Asocieri: carne albă, crustacee

Conținut alcoolic: 12%vol

Arome: proaspătă cu retrogust de fructe tropicale

Temperatura de servire: 6-8°C

Conținut: 750 ml - cutii de 6 sticle

Gust floral cu personalitate.

Hiuri



Soi: Amestec de soiuri din Calabria

Culoare: roze

Asocieri: mâncăruri pe baza de pește sau aperitive

Conținut alcoolic: 12%vol

Temperatura de servire: 6-8°C

Conținut: 750 ml - cutii de 6 sticle

Ulei de măsline

Homer numea uleiul de măsline „lichidul de aur”. A fost medicament, substanța magică, sursă inepuizabilă de fascinație și uimire; asemănător vinului, nu există două tipuri de ulei de măsline identice. Fiecare tip este influențat de sol, climă, soi, vârstă, metode de obținere. Originea culturilor de măslin se pierde în negura vremii. O ipoteză spune că măslinul s-ar fi născut în vremurile preistorice, în sudul Asiei, de unde s-ar fi extins în Australia și sudul Greciei antice. Alte teorii indică bazinul mediteranean ca loc de origine a măslinului.

Ulei Extravirgin de măsline biologice

Poggio Santa Margherita

Ulei extravirgin din măsline biologice, de culoare galbenă cu reflexii verzi, cu mireasma proaspătă de ierburi și legume crude și aroma fructată de măsline proaspete.

Apreciat pentru combinația de arome, dulce, amar și picant. Este un ulei unic, prețios, dens, conține spiritul sudului cu parfumul rar și îmbătător. O emoție în fiecare picătură.

Sticle de 750 ml- Cutii cu 12 sticle



Ulei extravirgin de măsline

Denotă o plăcere crescătoare a percepțiilor olfactive și gustative și o persistență discretă. Un ulei generos, deschis, onest ce poartă cu sine gustul mediteranean exaltând prin simplitate o varietate de arome. Reprezintă armonia gustului. Un ulei rafinat, delicat și puternic în același timp.

Sticlă de 1000 ml - Cutii cu 12 sticle



Ulei extravirgin de măsline

Limpede de culoarea galben-aurie cu reflexii verzi, caracterizat de aroma fructată de măsline proaspete și ierburi. Are o structură bună îmbogățită cu arome ce persista. Un deosebit caracter și echilibru deplin.

Recipiente metalice de 5000 ml- Cutii de 4 bucăți.





Orez



Cultivat și spălat în mod tradițional, pentru a nu altera proprietățile organice și nutritive ale produsului.

Proaspăt și crocant ambalat în vid la 1 kg.
Orez Carnaroli - Orez Integral - Orez Gange



Acest soi, datorită naturii lui delicate, trebuie cules numai manual și nu se pretează la prelucrare industrială. Cresc pe sol vulcanic fertil și sunt mângăiate de briza Mediteranei, în apropierea orașului Napoli.

Au gustul foarte intens, proaspăt și fructat al tomatelor coapte în mod natural la soare. Gustul intens și dulceag este pus în evidență prin conservare. Procesul de producție este urmărit cu atenție începând de la plantă și până la conservă. Cu ele se obțin cele mai bune sosuri!

Roșii decojite

Format produs:

500gr-1000 gr – 3000 gr

Ambalat:

cutii de 24 buc (500 gr-3000 gr)

- cutii de 6 buc (3000 gr)



Roșii Cherry din Collina

Format 500gr

Ambalat cutii de 24 buc

