

PRODUZIONE SUCCO NATURALE DI MELA



il sogno
COOPERATIVA SOCIALE

Perchè trasformare le mele in succo?

Non sapete come conservare le vostre mele? Trasformatele in una sana e naturale bevanda ottima sia in estate che in inverno. In questo modo valorizziamo anche le piccole produzioni conservando profumi, gusti e aromi per diversi mesi. Voi ci consegnate le mele e dopo poche ore vi restituiamo il succo in comodi Bag in Box da 3 o 5 litri.

Dove lavoriamo?

Portate le vostre mele a **Villadossola** presso il **Vivaio della Coop. Il Sogno** (si accede dal parcheggio della COOP)

AVVERTENZE

Le partite inferiori a 140 kg, per motivi di efficienza di lavorazione potranno essere accorpate ad altre piccole partite fino al raggiungimento del peso minimo e lavorate cumulativamente.

Le mele devono essere consegnate pulite e prive di marciumi pena il non accoglimento della merce.

Le mele verranno comunque pesate e lavate prima di essere avviate alla macinatura e pressatura.

Chi avesse conservato i box di precedenti lavorazioni avrà diritto ad uno sconto di € 0,50 per ogni box riutilizzabile.

PREZZI LAVORAZIONE

PARTITE INFERIORI A 2 ql.

B.Box 3lt. € 6,0 = € 2,0/lt.

B.Box 5lt. € 9,0 = € 1,8/lt.

PARTITE DA 2ql. FINO A 4ql.

B.Box 3lt. € 5,5 = € 1,8/lt.

B.Box 5lt. € 8,0 = € 1,6/lt.

PARTITE MAGGIORI A 4 ql.

B.Box 3lt. € 5,0 = € 1,6/lt.

B.Box 5lt. € 7,5 = € 1,5/lt.

Dall'ultima settimana di settembre si iniziano le lavorazioni
Prenotazione obbligatoria

Info e prenotazioni:

asfo.terraviva@gmail.com; cell. 375 6138602
inserimenti@coopilsogno.it; cell. 335 6468286