

## Albicocca 04

### Varietà di albicocca

La patria dell'albicocca è la Cina Settentrionale. Oggi però essa è coltivata in vari paesi dal clima mite.

Le principali varietà commercializzate in Italia sono: „Tyrintos“, „Reale d'Imola“, „Antonio Errani“, „Perla“, „Cecona“, „Bella d'Imola“, „Goldrich“, „Monaco Bello“, „San Canestre“ e altre. Le nostre albicocche sono prevalentemente di provenienza italiana e di aree di coltivazione vicine.

### Luoghi di coltivazione

Turchia, i paesi europei del Mediterraneo, Slovacchia, Ungheria, Svizzera, Pakistan, Iran, Marocco, Ucraina, Cina, Siria, Libano, USA, Sudafrica, Australia, Cile, Argentina.

### I nostri punti di forza

- Vicinanza alla materia prima
- Lavorazione di grandi quantità
- Tecnologia specifica

### Disponibile in:

- Succo concentrato a 40 e 65 Bx
- Polpa concentrata con e senza pezzi a 55 Bx
- Purea concentrata a 32 Bx



Brix	ca.	11	
Saccarosio	ca.	27	g/kg (1)
Glucosio	ca.	26	g/kg (1)
Fruttosio	ca.	18	g/kg (1)
Potassio	ca.	2400	mg/kg (1)
Acidità titolabile	ca.	13	g/kg (1)
Ceneri	ca.	5	g/kg (1)