

Lampone 11

Varietà di lampone

Il lampone cresce allo stato selvatico in boschi radi, siepi e cespugli, dalla pianura alla montagna. Oggi il lampone si coltiva a fini commerciali in tutte le aree di diffusione.

Lavoriamo le seguenti varietà: „Malling Seedling“, „Malling Promise“ (specie inglese), „Beskid“ e „Polana“ (specie tardiva polacca), „Norma“ e „Veten“ (specie norvegese – resistente al calore), dall’Ungheria „Malling Exploid“ (specie precoce dalla Serbia), „Williamette“ e „Mekker“.

Luoghi di coltivazione

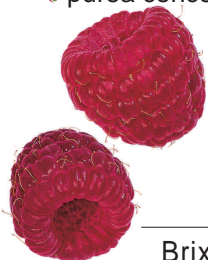
Europa settentrionale, Asia, Nord Est America, Cile

I nostri punti di forza

- Lavorazione di grosse quantità
- Tecnologia specifica
- Buon mantenimento del colore grazie ad una delicata lavorazione
- Vasto assortimento di prodotti

Disponibile in:

- succo di frutta naturale
- concentrato limpido a 65 e 68 Bx
- crioconcentrato a 40 Bx
- polpa concentrata finemente passata a 48 Bx
- polpa concentrata con e senza semi a 48 Bx
- purea concentrata a 27 a 30 Bx
- purea con e senza semi



Brix	ca.	8,5	
Saccarosio	ca.	3	g/kg (1)
Glucosio	ca.	25	g/kg (1)
Fruttosio	ca.	30	g/kg (1)
Potassio	ca.	1960	mg/kg (1)
Acidità titolabile	ca.	16	g/kg (1)
Ceneri	ca.	4,1	g/kg (1)