Avocado Siciliano coltivato alle pendici dell'Etna, la novità di Orsero

flli-orsero-avocado-siciliano-2cb56917

F.lli Orsero presenta l’avocado siciliano Selezione Orsero, coltivato alle pendici dell’Etna, lungo il litorale ionico della Sicilia.

La produzione, certificata Global Gap, giova del microclima della zona e del terreno di origine vulcanica che, combinate con la cura e il costante monitoraggio del processo produttivo, conferiscono al prodotto **eccellenti caratteristiche organolettiche**. La principale varietà di avocado coltivata è l’Hass, popolare per la sua caratteristica buccia scura facilmente pelabile, e molto apprezzato dai consumatori per il suo gusto cremoso e delicato.

L’avocado siciliano Selezione Orsero è disponibile **sfuso**, **in formato da 4 kg**, e **confezionato singolarmente nel nuovo Ecopack**, composto da un vassoio di carta stampato con inchiostri a base vegetale e riciclabile nella carta, e da un flowpack in cellulosa e un bollino, entrambi completamente compostabili nell’umido.

“Il nostro progetto dedicato allo sviluppo e valorizzazione della frutta esotica italiana continua. Per l’avocado siciliano collaboriamo con un partner strategico che lavora al nostro fianco in esclusiva e ci permette di garantire al consumatore finale un prodotto di alta qualità” - ha commentato **Alessandro Canalella**, Chief Commercial Officer del **Gruppo Orsero**. *“L’area produttiva al momento coinvolge 12 ettari, con un piano di ampliamento nei prossimi anni che la porterà ad un totale di 50 ettari coltivati ad avocado”.*