



L'azienda

— E' specializzata nella coltivazione biologica dei **frutti di bosco**: lamponi, more, ribes, mirtilli, fragole, sambuco ed olivello spinoso. Queste bacche costituiscono la preziosa materia prima per la realizzazione di due produzioni di assoluta eccellenza: gli **sciropi**, e le **confetture**.

— A Raveo in **Carnia**, nel cuore delle montagne friulane, i fratelli Teresa e Uberto Pecol conducono la loro azienda agricola in un ambiente salubre e incontaminato.

— Tutte le coltivazioni sono praticate secondo il metodo dell'agricoltura biologica e sono situate all'interno del Parco delle Colline Carniche; una zona tra le più intatte dal punto di vista naturalistico dell'intero Arco Alpino.

— Per salvaguardare al massimo l'alto valore biologico e nutritivo delle loro produzioni frutticole, tutte le operazioni di trasformazione sono eseguite con estrema cura artigianale e i prodotti finali sono **senza conservanti e senza coloranti**.



AZIENDA AGRICOLA PECOL
DI PECOL UBERTO E MARIA TERESA
VIA NUOVA 14 33020 RAVEO (UD)
T+FAX: 0433 746239



AZIENDA AGRICOLA

PECOL

— *sciropi e confetture*



Le confetture

— Frutta e zucchero, nient'altro.

Questa è la semplice ricetta delle confetture extra dell'Azienda Agricola Pecol.

Il risultato è un gusto pulito ed intenso al tempo stesso, che permette di esaltare al massimo gli aromi e le fragranze racchiuse nelle bacche mature dei frutti di bosco.

L'assortimento comprende ben sette possibilità per iniziare al meglio la giornata con una gustosa colazione e terminare il pranzo o la cena con un originale dessert :

- Confettura extra di lampone,
- Confettura extra di mirtillo,
- Confettura extra ai frutti di bosco (mora, fragola e mirtillo),
- Confettura extra di rabarbaro e fragola,
- Confettura extra di ribes nero e fragola,
- Crema di mele e sambuco,
- Crema di mele e olivello.



Gli sciroppi

— Sono ideali per preparare delle ottime bevande: sane, naturali e dissetanti. Ma non solo; gli sciroppi sono prodotti molto versatili e possono essere facilmente utilizzati anche per:

- arricchire uno yogurth,
- aromatizzare una macedonia,
- confezionare un originale ghiacciolo,
- inventare un esclusivo aperitivo.

— Gli sciroppi dell' Azienda Agricola Pecol sono naturali e completamente esenti da aromi e coloranti sintetici.

— In essi si ritrovano concentrati tutti i sapori, i profumi e le preziose essenze (soprattutto vitamine e sali minerali) delle bacche maturate a contatto con l'aria frizzante e luminosa che caratterizza l'estate in montagna.

— La filtrazione delicata dei succhi ottenuti per spremitura a freddo della frutta ben matura garantisce una qualità superiore per tutti i tipi di gusti:

- Lampone
- Ribes rosso e nero
- Sambuco bacca e fiore
- Mirtillo
- Olivello spinoso.

