



Cooperativa Aequos

Notiziario Settimanale

A cura del tavolo produttori e logistica

Numero 42 del 16/10/2014

<http://www.aequos.eu>

Rimani in contatto con Aequos su Facebook. Diventa Fan della pagina ufficiale



Nuovi prodotti in listino

Questa settimana troverete:

- Clementine
- Pompelmo
- Farina, granella, crema e pesto di mandorle
- Carruba
- Pistacchi, crema e pesto di pistacchi
- Crema di nocciola
- Succo di polpa di pera con zucchero d'uva
- Composta d'autunno (Mele, pere, kaki, bacche di vaniglia)
- Ketchup di zucca



Notizie sui prodotti e sui produttori

RISPONDE



In merito a diversi quesiti nati sui prodotti Biotrentino, alleghiamo le risposte del referente e dell'azienda stessa.

1-La data di scadenza sui succhi chiamati " Spremuta di mela e mirtilli" indicata sulla capsula di chiusura era il 4/10/2014. Chi li ha acquistati mi ha fatto presente la cosa e mi ha ricordato che era girata una comunicazione relativa a sabato scorso (data della scadenza) e nulla rispetto all'attuale distribuzione di succhi in data di scadenza superata.

E' vero, la data di scadenza di quei succhini è il 4/10. Avevo fatto il conto di esaurirli entro tale data ma non ci siamo riusciti se non con la consegna successiva. Ho deciso di metterli comunque in listino in virtù del fatto che la data di scadenza riportata sulle bottiglie dei succhi è anticipata di un anno rispetto a quanto previsto dalla legge: secondo questa, la data corretta da apporre sarebbe stata il 4/10/2015 ma Biotrentino, per assicurare un prodotto più fresco e stabile, ha deciso di anticiparla al 2014.

Questa comunicazione era stata fatta girare un po' di tempo fa ma non l'ho rimandata perchè mi sembrava acquisita.

Pertanto, i succhi sono ancora perfettamente bevibili e conservati, perchè non è questa settimana in più ad alterarne le qualità; in ogni caso, qualora i tuoi gasisti volessero renderli, Luca Locatelli -che ci legge in copia- sarebbe ben felice di acquistarli personalmente perchè in casa sua sono molto graditi.

In ogni caso, come noterete dal prossimo listino, non saranno più presenti in quanto le scorte sono state esaurite.

Ti rimetto la comunicazione uscita sul Notiziario dei produttori.

"Spremuta di mele e mirtillo 200ml è la versione in bottiglia da 200ml del succo di mela e mirtillo da 750ml ad un prezzo inferiore rispetto alla bottiglia più grande (prezzo al litro €3,75 contro € 4,80). Si tratta di un prezzo sottocosto perché la scadenza stampata sul tappo è del 04/10/14 ma in realtà la scadenza per legge sarebbe 04/10/15 in quanto l'azienda in via cautelativa, non sapendo come si sarebbe comportato il prodotto, lo hanno marchiato con una scadenza di due anni invece che dei tre consentiti dalla normativa vigente. Ovviamente la qualità del prodotto è assolutamente quella iniziale."



Serra di Mezzo
L'Olio Extra Vergine d'Oliva.

NUOVI PRODOTTI SERRA DI MEZZO

I Pistacchi al naturale ovvero non tostatati e non salati. Hanno un sapore unico e se ne può apprezzare finalmente il profumo! Da utilizzare come frutta secca, per fare il pesto o per farcire i dolci. Unisce tutte le proprietà della frutta secca con quelle salutistiche di un prodotto privo di sale. Poichè i frutti non maturano tutti allo stesso momento, ci saranno pistacchi chiusi che dovranno essere aperti con lo schiaccianoci mentre i pistacchi salati e tostatati comunemente venduti sono tutti aperti meccanicamente.

Rispetto a quello che si trova in commercio (solitamente si tratta di pistacchio iraniano o turco), hanno forma e grandezza differenti. Qualche pistacchio potrebbe non contenere il seme o potrebbe contenerne uno "ospitale": è la garanzia della genuinità del prodotto. Salatura e tostatura uniformano il sapore dei pistacchi mentre la pezzatura è standard proprio perchè sono scelti da una macchinario.

La carruba al naturale contiene il 10% di acqua, l'8,1% di proteine, il 34% di zuccheri, il 31% di grassi, fibre e ceneri; i minerali presenti sono rappresentati da potassio, calcio, sodio, fosforo, magnesio, zinco, selenio e ferro. I frutti del carrubo contengono le vitamine del gruppo B ([folato alimentare](#), B1, B2, B3, B5, B6 e B12), vitamina C, vitamina E, K e J.

Proprietà Curative e Benefici della Carruba

Probabilmente non tutti sanno che la carruba è un alimento privo di glutine e che quindi può tranquillamente essere consumata da chi soffre di celiachia.

Mentre la farina di carruba, che ha la proprietà di assorbire acqua, rappresenta in certi casi un valido antidiarroico, al contrario la polpa di carruba fresca ha proprietà lassative.

La carruba ha un gusto che richiama quello del cacao con la differenza però di essere più ricca di proprietà nutrienti e meno calorica; la carruba non contiene sostanze psicoattive e per questo motivo rappresenta un valido sostituto del cioccolato per quelle persone che hanno problemi di allergia o intolleranza verso quest'ultimo.

Abbiamo definito con il produttore Serra di Mezzo che, una volta esaurite le scorte in magazzino, le prossime forniture di prodotti sgusciati e pelati ci verranno consegnati sottovuoto; una volta aperte si raccomanda di conservarle in luogo fresco ed asciutto magari ben chiuse in vasetto di vetro. Inoltre abbiamo segnalato una discreta presenza di mandorle amare tra quelle lavorate: ci ha spiegato che è dovuto alla presenza di qualche ramo nato e che ha fruttificato al di sotto della zona di innesto della pianta nel corso dei decenni (le piante portainnesto danno frutti amari: è per questo che su di esse si innestano le diverse varietà dolci).



L'azienda Debbene che ci fornisce i pecorini, informa che i prezzi subiranno un leggero aumento. Siamo riusciti a rimandare l'aumento per due mesi ma a novembre si devono per forza modificare.

Questa settimana li abbiamo in listino ancora con i vecchi prezzi, regolatevi di conseguenza.

• **ROB DEL BOSCO SCURO** •

...semplicemente più buono!



Le composte dell'Az.Agr. Rob del Bosco sono prodotte utilizzando frutta fresca, matura e di buona qualità (come le confetture) ma anziché essere dolcificate con lo zucchero di canna sono aggiunte di sciroppo d'agave.

Lo sciroppo è un dolcificante ricavato dall' AGAVE, pianta grassa del deserto che prospera in Messico. Lo sciroppo o miele d'agave è estratto dalla linfa del "cuore" della pianta, che viene poi filtrata dalle parti solide per ottenere un liquido che viene successivamente scaldato, causando una idrolisi termica che trasforma i carboidrati in zuccheri. Il carboidrato principale è una forma complessa di fruttosio chiamato inulina. L'unione di buona frutta matura e sciroppo d'agave consente di ottenere composte genuine, dal sapore delicato e non coperto dall'eccessiva dolcezza, salutari e molto gradevoli.

Gli ingredienti della composta d'autunno sono mele 18 %, pere 18 %, kaki 28%, sciroppo di agave 25%, limone 10%, bacche di vaniglia

Per ulteriori informazioni sui prodotti di Rob del Bosco potete consultare il sito www.robdelbosco.com

Zucchero d'uva

Lo zucchero d'uva è una miscela di monosaccaridi ed è composto da circa il 50% di fruttosio, da circa 48% di glucosio e da circa un 2% di "zuccheri minori" , quali mannosio, galattosio e ribosio

Il classico saccarosio - meglio conosciuto come zucchero da tavola - è un disaccaride di glucosio e fruttosio ottenuto tramite un processo di cristallizzazione e rispetto allo zucchero d'uva, ottenuto con un processo di purificazione, presenta 2 principali svantaggi: ha un potere antiossidante minore e presenta un contenuto calorico decisamente maggiore (390 kcal/ 100 gr del saccarosio contro i 267 kcal/ 100 gr dello zucchero d'uva). Inoltre, lo zucchero d'uva ha un potere dolcificante lievemente superiore rispetto al saccarosio, per cui ne basta una quantità minore per produrre la massima dolcezza.

Da precisare che la formulazione dello zucchero d'uva utilizzato in commercio è liquida ed incolore, con solo 65 gr di zuccheri sciolti in 35 ml di acqua ogni 100 ml di prodotto, ciò significa abbattere ulteriormente la quota calorica.

Ultimo vantaggio il suo caratteristico aroma fruttato è apprezzato da adulti e bambini e non copre i sapori originali, ma piuttosto li esalta.

In conclusione è importante ribadire che il fruttosio non è lo zucchero d'uva e viceversa; ultima importante nota: lo zucchero d'uva non è un prodotto per diabetici.

Turni settimanali

SBANCALAMENTO VENERDI' SERA, CON RITROVO PRESSO IL MAGAZZINO AD UBOLDO PER LE 17,00 in avanti: **GAS SESTO CALENDE**

L'organizzazione della distribuzione di sabato mattina sarà:

Punto logistico VANZAGHELLO

Gas di turno: **GAS 7 FONTANE** con ritrovo per questo gas alle ore 8.45 a Vanzaghello in Piazza Pertini.

I GAS che fanno riferimento a questo punto logistico possono passare a ritirare a partire dalle ore 9.00 alle ore 10.00

Punto logistico SESTO CALENDE

I GAS che fanno riferimento a questo punto logistico possono passare a ritirare a partire dalle ore 10.00 in Via dell'artigianato, 3 Sesto Calende

Punto logistico VARESE

Gas di turno: **GASTONE** con ritrovo per questo gas alle ore 9.45 a Oggiona S.Stefano in via Bonacalza 16.

I GAS che fanno riferimento a questo punto logistico devono essere presenti puntuali alle 9,45

Magazzino UBOLDO

Gas di turno: **GASABILE A.P.S. - OLTRESTAZIONE** con ritrovo per questo gas alle ore 8.30 in via Monte Grappa 277 a UBOLDO

I GAS che fanno riferimento a questo punto logistico possono passare a ritirare dalle ore 9.00

Punto logistico MILANO

I GAS che fanno riferimento a questo punto logistico possono passare a ritirare a partire dalle ore 8.45.

Non dimenticare!

☞ Rendere:

- ~> i contenitori per detersivi **puliti**
- ~> le scatole grandi delle uova
- ~> i termobox **puliti**

~> le cassette di plastica nere, per i soli gas che ritirano presso il magazzino a Uboldo

Prossimi incontri dei tavoli di lavoro

❖ Tavolo Produttori e Logistica: Mercoledì 22/10/14 alle ore 21.00 presso la sede della PROLOCO a Origgio in via Dante alighieri, 15.

❖ Tavolo Amministrativo: Giovedì 23/10/14 alle ore 21.00 presso la sede legale della nostra cooperativa a Saronno in via Pastore 41. Email: amministrazione@aequos.eu

❖ Tavolo Qualità 11/11/14 alle ore 21.00 a Saronno

Se vuoi partecipare a uno di questi tavoli sei ben accetto. VIENI TI ASPETTIAMO!

Il CDA si riunisce lunedì 20/10/14 alle ore 21.00. Ricordatevi che i consiglieri sono disponibili ad incontrarvi durante le riunioni dei vostri GAS. Invitateci scrivendo a amministrazione@aequos.eu