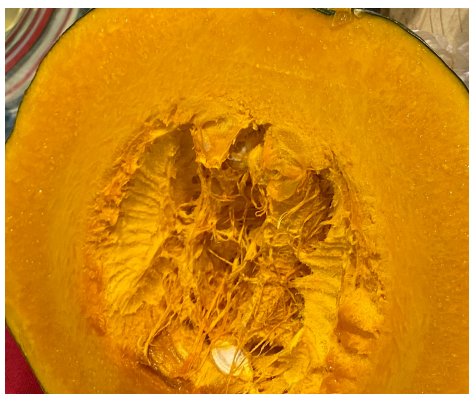


ZUCCA BIOLOGICA



Le nostre zucche biologiche hanno la **buccia verde scuro, mentre la polpa di un arancione intenso** porta in tavola un tocco di vivacità e allegria mentre il suo profumo ricorda le note calde ed accoglienti dell'autunno, la sua stagione.

Si tratta di un ortaggio che contiene diversi **sali minerali** come il Fosforo, il Calcio e il Ferro e diverse **vitamine**.

Il colore arancione, ad esempio, è indicativo della presenza di **caroteni**, precursori della Vitamina-A.

Le nostre zucche sono coltivate nell'Altopiano di Asiago con metodo biologico presso la Cattedra. Crescono in appezzamenti con **esposizione soleggiata**, caratterizzati da un particolare **microclima caldo e ventilato**. Le piante necessitano di un'irrigazione abbondante e regolare che viene soddisfatta attraverso un bacino per la raccolta di acqua piovana che abbiamo ripristinato e valorizzato.

Abbiamo scelto le varietà Iron Cup e Delica per la rispondenza al nostro territorio e per offrire un prodotto dal sapore squisito e corposo.

La zucca **Delica** dalla buccia liscia, e dalla forma arrotondata e lineare grazie alla sua caratteristica compattezza è ideale per essere cotta **al forno** o **per i ripieni** ad esempio dei cappellacci.

La zucca **Iron Cup**, ovvero "coppa di ferro" per la sua scorza dura e rugosa è una varietà molto versatile in cucina, ottima per **risotti e stufati**.

Curiosità:

Lumère, suche baruche o suche dei morti alcuni nomi veneti, che ci riconducono alla nostra tradizione dell'intaglio e posizionamento di un lumino all'interno delle zucche vuote nella notte dei morti.



BISELE
SOCIETÀ AGRICOLA

Vendita diretta e Fattoria Didattica

Via Beata Giovanna 26 - Canove (VI)

info@agribisele.it | Silvia: 350 04 76 262

www.agribisele.com | @Bio Fattoria Bisele

