

VareseNews

Tanta frutta “Merita l’Assaggio” da TIGROS nel mese di giugno

Pubblicato: Martedì 14 Giugno 2022



Una selezione di **frutta e verdura di stagione unica e di qualità, 100% italiana**: ecco cosa “Merita l’Assaggio” a giugno nei negozi TIGROS.

Dal Tavoliere delle Puglie alla vostra tavola arriva un bel quartetto di frutta coloratissima e profumata. In Provincia di Barletta-Andria-Trani un mix di clima e terreno crea le condizioni ideali per coltivare diverse varietà di frutta. Suoli chiari, calcarei, permettono alla luce di riflettere e creare il giusto calore per la maturazione dei frutti mentre inverni miti scongiurano il rischio di gelate. E’ qui, nella valle del fiume Ofanto e più precisamente nel **Comune di San Ferdinando di Puglia**, che nascono Albicocche, Albicocche Caramella, Pesche a polpa gialla e Nettare a polpa a gialla Merita L’Assaggio TIGROS.

L’Albicocca Caramella di San Ferdinando di Puglia

Merita l’Assaggio perché è dolce. **Ha una polpa succosa, profumata e zuccherina, tanto da sembrare una caramella.** L’Albicocca Caramella è arrivata sul mercato italiano due anni fa, il nome è un marchio registrato depositato nel 2021 e la trovate solo da TIGROS. Si distingue per le dimensioni ridotte e la dolcezza pronunciata, due caratteristiche che le hanno valso appunto l’appellativo di “caramella”.



L'Albicocca di San Ferdinando di Puglia

Merita l'Assaggio perché è gustosa: **ha la polpa profumata, soda e il sapore equilibrato.** E' di medie dimensioni e la buccia è lucente, con delle striature arancioni. E' perfetta da mangiare cruda o per essere impiegata nella creazione di macedonie o in pasticceria.

La Pesca e la Nettarina a polpa gialla di San Ferdinando di Puglia



E per la categoria “pesche” è presente una doppietta. Ma qual è la differenza fra Pesca e Nettarina? Sono entrambe tondeggianti e con polpa gialla. Quello che cambia è la pelle: liscia e brillante per la Nettarina, vellutata per la Pesca. La prima Merita L’Assaggio perché è croccante: **ha un sapore equilibrato, dolce e particolarmente aromatico**; la pesca perché è succosa, **ha un sapore ricco ed estremamente aromatico, con una polpa dolce.**

La Ciliegia Ferrovia



Non solo pesche e albicocche dal “tacco d’Italia”, per gli amanti delle ciliegie la Puglia è speciale perché qui, **a sudest della provincia di Bari, viene coltivata la varietà “Ferrovìa”**. Perché questo curioso nome? Sembra che la prima pianta di questa varietà fosse cresciuta accanto ad una stazione dei treni. Per TIGROS Merita l’Assaggio perché è croccante. **Ha una polpa succosa, un sapore dolce ed intenso**. Si riconosce perché è di grandi dimensioni e ha una forma che ricorda quella di un cuore.

La Pesca Tabacchiera polpa bianca



E se le due proposte pugliesi non bastassero, nessun problema: da TIGROS trovate anche la **Tabacchiera**, una varietà antica e facilmente riconoscibile grazie alla forma schiacciata. E' coltivata in Sicilia dove i terreni vulcanici sono estremamente fertili e contribuiscono a donare una spiccata aromaticità al frutto. Per TIGROS Merita l'Assaggio perché è saporita. **Ha un aroma intenso e profumato dovuto al clima tipico delle zone intorno all'Etna.** La polpa è bianca, morbida, succosa. Il profumo è intenso e il gusto irresistibile.

Il Melone Liscio extra



Un prodotto 100% italiano, dalla forma tondeggiante, la buccia senza striature e il cuore arancione e dolcissimo. Il Melone Liscio Extra, per TIGROS Merita l'Assaggio perché è dolce; ha una polpa gustosa, morbida e aromatica.

La Fragola di Montagna



Dopo avervi raccontato frutti dolcissimi che nascono nelle terre assolate delle regioni più a sud d'Italia, la ricca proposta di frutta di giugno della gamma “Merita l'Assaggio” si conclude in montagna e, più precisamente, in Trentino. Sapevate che questa zona è celebre anche per le fragole? Qua nasce la **Fragola di Montagna**, coltivata sull'Altopiano di Pinè a mille metri di altezza. Ha una dimensione media, il colore rosso brillante e, grazie alle particolari condizioni climatiche, concentra tutti gli zuccheri e gli aromi al suo interno che rendono il suo sapore ricco ed equilibrato. Per TIGROS Merita l'Assaggio perché è succosa, con una polpa fresca e gustosa.

Redazione VareseNews
redazione@varesenews.it