



MATERVIVA SPA



SALVIA[®]

Tutti su per Terra





Mercato di riferimento
ITALIA



4 milioni



Punti Vendita ★

Questa mappa è stata creata con Google My Maps. [Crea la tua mappa.](#)



Coordinamento della filiera e delle realtà coinvolte nella realizzazione dei prodotti, alla ricerca della massima

QUALITÀ

TRASPARENZA

TRACCIABILITÀ



SOSTENIBILITÀ



2021-06-22 15:57





ETICHETTA TRASPARENTE

DATI SULLA PRODUZIONE AGRICOLA DELLA MATERIA

PRIMA: Risone - Varietà: Rosa Marchetti - Località di coltivazione: Piemonte, Italia, Europa - Zona di coltivazione: pianura - Fonte idrica di irrigazione: fiume Sesia, invaso Ostola - Provenienza del seme: riprodotto in azienda da 6 anni - Metodo di semina: meccanico - Concimazione: non eseguita - Irrigazione: per sommersione - Trattamenti fitosanitari: non eseguiti - Anno di raccolta: 2020 - Metodologia di raccolta: meccanica. **DATI SULLA LAVORAZIONE:** Fasi di lavorazione: pulitura, essiccazione a fumi diretti, pulitura, sbramatura, selezione - Località di lavorazione: Balzola (AL), Piemonte, Italia, Europa - Mese e anno di lavorazione: ottobre 2021. **DATI SUL CONFEZIONAMENTO:** Modalità di confezionamento: manuale - Località di confezionamento: Tolentino (MC), Marche, Italia, Europa

DATI SULLA LAVORAZIONE: Fasi di lavorazione: pulitura, essiccazione a fumi diretti, pulitura, sbramatura, selezione - Località di lavorazione: Balzola (AL), Piemonte, Italia, Europa - Mese e anno di lavorazione: ottobre 2021. **DATI SUL CONFEZIONAMENTO:** Modalità di confezionamento: manuale - Località di confezionamento: Tolentino (MC), Marche, Italia, Europa

www.salviaspa.it
COD. ET: 21556



ETICHETTA TRASPARENTE

DATI SULLA PRODUZIONE AGRICOLA DELLA MATERIA
PRIMA: Risone - Varietà: Rosa Marchetti - Località di coltivazione: Piemonte, Italia, Europa - Zona di coltivazione: pianura - Fonte idrica di irrigazione: fiume Sesia, invaso Ostola - Provenienza del seme: riprodotto in azienda da 6 anni - Metodo di semina: meccanico - Concimazione: non eseguita - Irrigazione: per sommersione - Trattamenti fitosanitari: non eseguiti - Anno di raccolta: 2020 - Metodologia di raccolta: meccanica. **DATI SULLA LAVORAZIONE:** Fasi di lavorazione: pulitura, essiccazione a fumi diretti, pulitura, sbramatura, selezione - Località di lavorazione: Balzola (AL), Piemonte, Italia, Europa - Mese e anno di lavorazione: ottobre 2021. **DATI SUL CONFEZIONAMENTO:** Modalità di confezionamento: manuale - Località di confezionamento: Tolentino (MC), Marche, Italia, Europa

Origine del riso: Italia. Distribuito da: Materviva spa - via W. Tobagi 50, Tolentino (MC). Conservare in luogo fresco e asciutto. Si consiglia di selezionare a mano prima dell'uso. Da consumarsi preferibilmente entro il: 31/12/2022. Lotto: 350/21



DICHIAZIONE NUTRIZIONALE	
Valori Medi	per 100 g
Energia	1542 KJ/364 kcal
Grassi	1,9 g
- di cui acidi grassi saturi	0,5 g
Carboidrati	77 g
- di cui zuccheri	1,2 g
Proteine	7,5 g
Sale	0,02 g



RISO MEDIO ROSA MARCHETTI INTEGRALE

Coltivato
e lavorato
in Italia

Bio

SALVIA
Tutti su per Terra



1
INGREDIENTI PURI
MADE IN ITALY

5kg



TRASPARENZA

ETICHETTA TRASPARENTE

www.salviaspa.it
COD. ET: 21547



INFORMAZIONI AGGIUNTIVE SUGLI INGREDIENTI: 1° Zucchero di canna integrale (50%) - Varietà della canna da zucchero: POJ2714, POJ2878, RD - Località di lavorazione: Pacto, Pichincha, Ecuador, America - Mese e anno di lavorazione: giugno 2020. 2° Bucces di arancia (50%) - Varietà delle arance: Valencia - Località di coltivazione delle arance: Ramacca (CT), Sicilia, Italia, Europa. **DATI SULLA LAVORAZIONE:** Fasi di lavorazione: scongelamento e bollitura delle bucce in acqua di acquedotto, preparazione dello sciroppo tramite ebollizione di acqua e zucchero, immersione delle bucce nello sciroppo, sgocciolatura dello sciroppo in eccesso, raffreddamento e taglio a cubetti, confezionamento, pastorizzazione - Località di lavorazione: Fara Vicentino (VI), Veneto, Italia, Europa - Mese e anno di lavorazione: ottobre 2021. **DATI SUL CONFEZIONAMENTO:** Modalità di confezionamento: manuale - Località di confezionamento: Fara Vicentino (VI), Veneto, Italia, Europa

ETICHETTA
TRASPARENTE

www.salviaspa.it
COD. ET: 21547



INFORMAZIONI AGGIUNTIVE SUGLI INGREDIENTI: 1° Zucchero di canna integrale (50%) - Varietà della canna da zucchero: POJ2714, POJ2878, RD - Località di lavorazione: Pacto, Pichincha, Ecuador, America - Mese e anno di lavorazione: giugno 2020. 2° Bucces di arancia (50%) - Varietà delle arance: Valencia - Località di coltivazione delle arance: Ramacca (CT), Sicilia, Italia, Europa. **DATI SULLA LAVORAZIONE:** Fasi di lavorazione: scongelamento e bollitura delle bucce in acqua di acquedotto, preparazione dello sciroppo tramite ebollizione di acqua e zucchero, immersione delle bucce nello sciroppo, sgocciolatura dello sciroppo in eccesso, raffreddamento e taglio a cubetti, confezionamento, pastorizzazione - Località di lavorazione: Fara Vicentino (VI), Veneto, Italia, Europa - Mese e anno di lavorazione: ottobre 2021. **DATI SUL CONFEZIONAMENTO:** Modalità di confezionamento: manuale - Località di confezionamento: Fara Vicentino (VI), Veneto, Italia, Europa

Bucces di arancia candite. Ingredienti: zucchero di canna integrale*, bucce di arancia* 50%. *Biologico. Può contenere tracce di grano, segale, orzo, avena, farro, grano khorasan. Distribuito da: Materiviva spa - via W. Tobagi 50, Telentino (MC). Confezionato da: Panificio Rizzato srl - via Astico 31/A, Fara Vicentino (VI). Conservare in luogo fresco e asciutto, lontano da fonti di calore. Una volta aperto conservare in frigo e consumare entro 20 giorni. Da consumarsi preferibilmente entro il: 01/05/2023 - Lotto: 201021

1 kg



8 053904 178360

DICHIARAZIONE NUTRIZIONALE	
Valori Medi	per 100 g
Energia	1147 kJ/271 kcal
Grassi	0 g
- di cui acidi grassi saturi	0 g
Carboidrati	63 g
- di cui zuccheri	47 g
Proteine	1,5 g
Sale	0 g

GEMME DI FRUTTA

Canditi cubettati
di Arancia



100%
Arance
Italiane

Bio

SALVIA®
Tutti su per Terra

INGREDIENTI 100%
2
MENO

TRASPARENZA

“La biodiversità rafforza la produttività di un qualsiasi ecosistema (di un suolo agricolo, di una foresta, di un lago, e via dicendo). Infatti è stato dimostrato che la perdita di biodiversità contribuisce all’insicurezza alimentare ed energetica, aumenta la vulnerabilità ai disastri naturali, come inondazioni o tempeste tropicali, diminuisce il livello della salute all’interno della società, riduce la disponibilità e la qualità delle risorse idriche e impoverisce le tradizioni culturali.”





Risaia padana in inverno



La diversità biologica è fondamentale per l'agricoltura e la produzione alimentare. Oltre al numero delle specie, è essenziale conservare anche la diversità genetica all'interno di ciascuna specie.







Righello

Linea Percorso Poligono Cerchio Percorso 3D

Misura la distanza tra due punti sul suolo

Lunghezza mappa: 4,84 Chilometri

Lunghezza terreno: 4,84

Direzione: 257,13 gradi

☒ Navigazione con il mouse Salva Cancella



Quali potrebbero essere le specie di piante, o le tecniche colturali, che meglio si potrebbero integrare in un sistema agricolo ad alta biodiversità?

Grazie dell'attenzione

