

## PROFILO ORGANOLETTICO

Un gusto intenso e complesso che rivela note aromatiche di mango, pera e mela cotogna.

## LA MELA DEI CINQUE SENSI



Un aroma molto sfaccettato e di lunga durata, con un grado di dolcezza relativamente alto.



## ZONA DI COLTIVAZIONE

### Italia

Piemonte e Trentino Alto Adige.



La produzione della mela Opal® avviene in aziende agricole a conduzione familiare che hanno come obiettivo la sostenibilità.



## BIO FRUIT SERVICE S.R.L.

*Prodotti ortofrutticoli biologici*

Via Savigliano 75/A, 12024, Costigliole Saluzzo  
+39 0175 230230 - [biofresco@biofruitservice.com](mailto:biofresco@biofruitservice.com)  
[www.biofruitservice.com](http://www.biofruitservice.com)

## LA NUOVA MELA GIALLA

È in grado di sorprendere con la sua struttura soda e croccante e si candida come assoluta novità nella categoria delle mele gialle. La caratteristica rugginosità conferma l'autenticità di Opal®.

## UNA PREZIOSA OCCASIONE DI CONSUMO

Amata dai bambini per la sua dolcezza, è ancor più apprezzata da mamme e papà come merenda da portare a scuola o alle attività visto che, una volta sbucciata e tagliata, la polpa rimane bianca a lungo.



## UNA STORIA CURIOSA

La varietà UEB 32642, che assume il nome commerciale di 'Opal®', nasce in Repubblica Ceca che all'epoca della 'Cortina di ferro', doveva ricorrere all'autarchia alimentare. Al fine di sostituire la fonte di vitamina C, fornita dagli agrumi che non potevano essere né coltivati, né importati, i breeder locali lavorarono su una mela che potesse supplire, in termini di contenuto antiossidante, alle arance. Questa è la ragione per cui, anche dopo essere stata tagliata ed esposta all'aria, la polpa della mela Opal® rimane bianca per alcune ore. Michael Weber l'ha portata in Italia dove nei frutteti a ridosso delle Alpi ha trovato il suo ambiente ideale.

Opal® è un marchio registrato di fruit.select GmbH, Germania e riservato all'uso esclusivo dei licenziatari. Opal® è il marchio esclusivo della varietà UEB 32642.

