

Chi Siamo

La Società agricola Malbosca, sita in Rivanazzano Terme, nasce nel 2011 come produttore di fragole, per volere di Paola e Emanuele Visigalli.

Nel 2013, seguendo le necessità del mercato, ha integrato la sua attività, destinando una parte di risorse alla disidratazione di Frutta e Verdura.

Dal 2018, siamo certificati come PRODUTTORI BIOLOGICI, ente certificatore ICEA.

Come nel prodotto fresco, anche nel prodotto disidratato abbiamo cercato di seguire processi innovativi volti a mantenere e conservare le qualità e le proprietà del prodotto.

La frutta e la verdura fresca, esclusivamente di nostra produzione o produttori locali, viene lavorata (pulita, tagliata e confezionata) direttamente nel nostro laboratorio certificato BIOLOGICO, permettendoci così di lavorare subito un prodotto fresco...appena colto!



Il Processo di disidratazione

Il processo di Disidratazione da noi utilizzato è “**a freddo**”.

La tecnologia “a freddo” si basa su impianti frigoriferi, che raffreddano l'aria, la disidratano e la riscaldano per raggiungere temperature di **35/40°C** con umidità del 8-10%.

Tale processo dura, a seconda del prodotto, dalle 36 alle 72 ore, permette di essiccare il prodotto mantenendo quasi del tutto inalterati aroma, colorazione e struttura del prodotto ottenendo così qualità organolettiche, di aspetto e conservazione buoni.

Il nostro impianto è dotato di un sistema integrato di **sanificazione ad ioni**, il quale permette di avere un controllo maggiore in termini di purezza e sanificazione del prodotto.



Chi è il consumatore ideale?

Sono prodotti adatti a tutte le tipologie di consumatori. Quei consumatori attenti ad un consumo di cibo sano , di cui hanno la garanzia dell'originalità: adulti, bambini, sportivi , vegetariani, vegani e non superando i 40°C di temperatura sono adatti anche per i crudisti....



La Qualità

Il processo di disidratazione a freddo permette di mantenere inalterati colori e struttura.

I nostri prodotti sono prodotti agricoli, non industriali!



Frittata di Zucchine

Pratici ed Economici

Frutta e verdura disidratata, permettono di cucinare con risparmio di tempo e azzerare gli scarti in cucina. Grazie alle loro caratteristiche, rispetto al prodotto fresco, richiedono quantitativi inferiori nella preparazione dei piatti



La confezione standard (35gr.) è per 3/4 persone. In una padella antiaderente mettere 4 o 5 cucchiai di olio, a fuoco medio versarvi le verdure, mescolarle e aggiungere 200 ml di acqua. Abbassare la fiamma al minimo lasciare sobbollire per qualche minuto fino a quando le verdure non saranno morbide. A parte sbattere 5 uova, aggiungere a piacimento formaggio grana o parmigiano, un pizzico di sale ed aggiungere il tutto al contenuto in padella come la frittata tradizionale. In 15/20 minuti la frittata è pronta.

malbosca
SOC. AGR.

Versatili

I prodotti disidratati sono versatili!

La frutta è un ottimo snack 'rompi fame' in palestra, in ufficio, in montagna....

Le verdure, grazie alle loro caratteristiche permettono di creare le ricette più svariate e gustose....

Pasta, risotti, sughi, polpette, hamburger, contorni, ripieni, pane, torte salate, grissini....

Ravioli con ripieno di radicchio

Ingredienti:

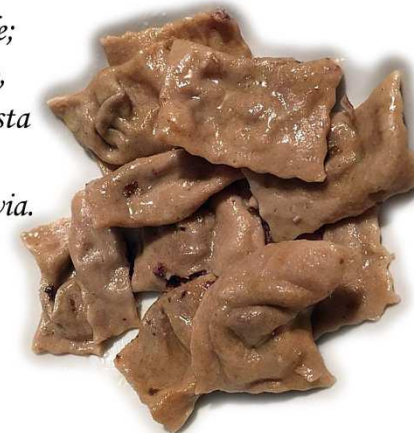
(dose per 100 ravioli circa)

- 500 gr. di farina bianca 00
- 5 uova
- 300 gr. di taleggio
- 150 gr. di ricotta
- 20 gr. di radicchio disidratato
- sale qb
- acqua

Qualche ora prima (o meglio il giorno prima) preparare il ripieno. Amalgamare bene la ricotta e il taleggio senza la crosta; aggiungere il radicchio disidratato, poco sale e mescolare. Impastare la farina con le uova e un poco di acqua sino a rendere l'impasto omogeneo ed elastico.

Tirare la sfoglia non troppo sottile; appoggiarvi mucchietti di ripieno, chiudere e tagliare con il tagliapasta per formare i ravioli.

Lessarli e condirli con burro e salvia.



malbosca
SOC. AGR.

La frutta disidratata, ottima come snack in qualsiasi momento della giornata o da abbinare a yogurt e cereali a colazione: ***albicocca, amarena, ciliegia, fragola, mela, prugna, mirtillo***



La verdura disidratata: disidratata fresca, durante la stagione di raccolta, è un ottimo prodotto da consumare nei mesi invernali quando c'è carenza di prodotto fresco italiano. Un must? ...il minestrone!



Contatti

Società Agricola Malbosca
Via Don Lorenzo Perosi, 41
27055 Rivanazzano Terme -PV-

cell. Paola: 338.1551076

cell. Emanuele: 349.1863545

e-mail: aziendamalbosca@gmail.com

Blog: [Blog Malbosca](#)

