



Alla C.A. del **RESPONSABILE ACQUISTI**

OGGETTO: Presentazione aziendale

Spett.le Azienda,

il **Gruppo Campana** è un'eccellenza del panorama agroalimentare italiano. L'obiettivo aziendale è semplice: portare la cultura del **mangiar sano** direttamente sulla tavola attraverso la genuinità ed il gusto unico dei loro **prodotti naturali ed al 100% made in Italy**.

Il nostro valore aggiunto è il risultato di un'esperienza ventennale nel comparto olivicolo che consente di offrirVi e garantirVi la miglior qualità del mercato inerente alle nostre produzioni.

Le nostre attività di interesse sono:



IL FRUTTETO

Noi curiamo e rispettiamo **la nostra terra** e ciò che essa ci dona.

Raccogliamo i frutti delle nostre piante, fatte crescere e curate con amore e dedizione.

La nostra azienda utilizza **concimi naturali** che non danneggiano le piante e ci regalano un frutto privo di sostanze dannose che ci consente di valorizzare i prodotti tipici della nostra terra ed esportarli anche all'estero.

Sono **frutti naturali e 100% made in Italy**, per uno **stile di vita sano** che vogliamo portare sulle tavole dei nostri consumatori.

IL VIVAIO

Oggi **l'ulivo è il simbolo della Puglia**, la pianta più coltivata e amata. Nel nostro vivaio ci occupiamo dello sviluppo di **piante d'ulivo e fruttifere** seguendo attentamente l'intero ciclo produttivo e coltivando diverse varietà di olive:

- **Coratina**
- **Bella di Cerignola**
- **Leccino**
- **Frantoio**
- **Peranzana**
- **Calamata**

Inoltre produciamo fruttiferi e portinnesti di:

- **Pesco**
- **Albicocco**
- **Cigliegio**
- **Vite**

IL FRANTOIO

Le olive che coltiviamo vengono portate **dalla nostra azienda al nostro frantoio**. Qui viene utilizzata la tecnica della **spremitura a freddo**, un processo meccanico che consente l'estrazione dell'olio ad una temperatura inferiore ai 27°C, permettendo così di mantenere inalterate le caratteristiche nutrizionali e fisiche dell'olio e conservandone intatte le proprietà e i benefici. L'olio prodotto è il frutto della spremitura delle varietà di olive che coltiviamo tra cui **la Coratina e la Bella di Cerignola**. La nostra attenzione ci permette di avere un **olio extra vergine d'oliva dal gusto intenso e particolare**.

GLI ALIMENTARI

Le olive **Bella di Cerignola in salamoia** rappresentano la bontà e la semplicità delle tradizioni agricole locali. La caratteristica che distingue **La Bella di Cerignola** dalle altre olive è la sua misura, infatti è grande quanto una susina e può pesare fino ad 11 grammi. È unica al mondo non solo per la sua grandezza, ma anche per la sua **forma allungata** e la sua **polpa croccante**. Da quasi vent'anni ha ottenuto il **marchio DOP** ed è diventata un vero e proprio simbolo della Puglia. Altre varietà da noi prodotte sono:

- **Leccino**
- **Peranzana**
- **Termite di Bitetto**

Gli antichi metodi di lavorazione, insieme a delle olive coltivate naturalmente senza **pesticidi**, consentono di ottenere **un prodotto fragrante e dal gusto unico e delicato** che caratterizzerà i più appetitosi aperitivi.