



BUSULMONA

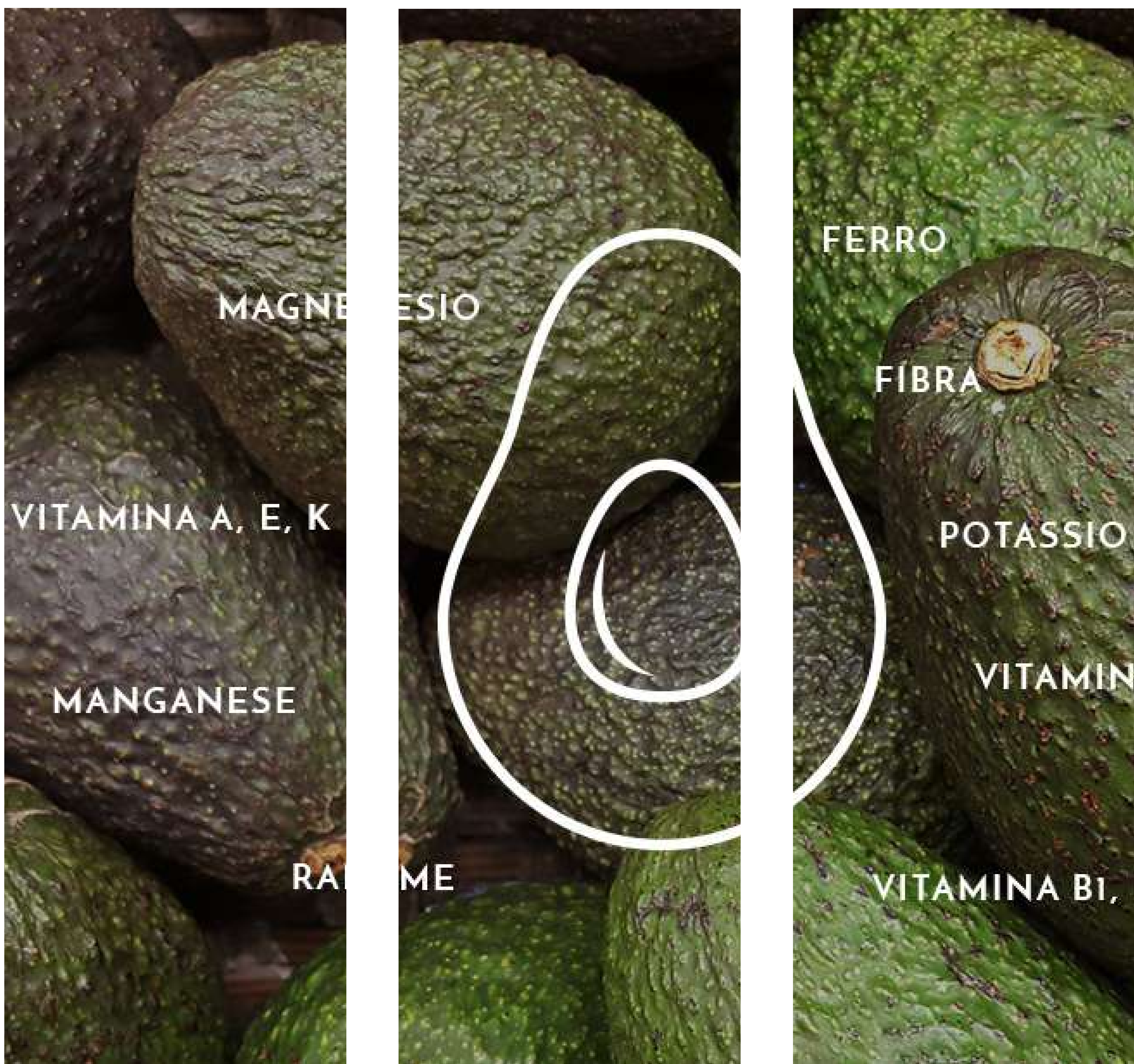
**I NOSTRI
AVOCADO**

Val di Noto, Sicilia





**Dal quantitativo
da raccogliere,
fino al giorno
della spedizione,
non manca mai
una scrupolosa
attenzione verso i
nostri **avocado****



**Un'agricoltura biologica
a sostegno dell'ambiente**



**Raccolti
manualmente,
con cura e
attenzione,
nello
sceglierne uno
rispetto che
ad un altro**



Nella tua tavola arriverà un prodotto fresco e non conservato in frigo, in quanto **raccogliamo i nostri avocado la mattina stessa.**

Sarà ancora verde e duro, quindi per poterlo gustare, bisogna attendere qualche giorno

- Se vogliamo conservare l'avocado più allungo basta metterli in frigo così da allungare il più possibile i tempi di maturazione.
- Se vogliamo una maturazione lenta ma non troppo, basta conservarli in cucina che con il tempore della stanza che si crea cucinando loro riusciranno a maturare
- Se voglio affrettarci nei tempi di maturazione utilizziamo la tecnica della scatola buia. Prendiamo una scatola di cartone + due mele + 5 avocado, copriamo con un foglio o una carta di giornale/paglia in modo da creare quanto più buio possibile e posizioniamo la scatola in un posto caldo all'incirca 24°. Dopo qualche giorno controlliamo i nostri avocado e se siamo stati bravi a creargli la giusta atmosfera di tepore vedremo che sono maturati.



CI SONO DUE MODI PER VEDERE SE L'AVOCADO È MATURO

1. Il **colore**, cioè non più verde chiaro, ma verde scuro tendente al nero
2. La **consistenza**, cioè al tatto risulta essere non più duro, ma morbido



BUSULMONA