Val Venosta refuerza su producto clave, La Golden Delicious

La famosa manzana amarilla de Val Venosta, vuelve a tomar protagonismo para la marca posicionándola como su producto principal, debido a que abastece al mercado europeo durante los 12 meses del año, con una calidad óptima y un proceso de producción excelente.

La **Golden de** Val Venosta es una explosión de sabores, una variedad refrescante con aromas que evocan a hierba recién cortada, hinojo y eneldo y con notas de cáscara de naranja fresca y mango con un toque dulce de vainilla al paladar. Cuanto más madura esté la manzana, más desarrolla su carácter afrutado. **La Golden Delicious de Val Venosta tiene la pulpa crujiente y fina.**

La **Golden Delicious** es el resultado de la extraordinaria calidad de las manzanas Val Venosta y de décadas de compromiso. Ya en los años 50, los agricultores de VIP (Asociación de Cooperativas Hortofrutícolas) reconocieron la riqueza natural de su valle y decidieron utilizarla con sensibilidad y naturalidad, convirtiéndola en una zona frutícola muy sostenible, capaz de ofrecer manzanas sabrosas de la máxima calidad, además de ser el partner más competente del mercado con una red de 1.600 socios.

Sobre Manzanas Val Venosta

La Asociación de Cooperativas Hortofrutícolas de Val Venosta, VIP, nace en 1990 y está formada por siete cooperativas y 1.600 productores que cultivan cerca de **5.200 hectáreas en el Valle Venosta, ubicado en los Alpes Italianos.**

El microclima especial del valle (300 días de sol al año; fuerte fluctuación de temperaturas entre el día y la noche; y la altitud a la que se cultivan las manzanas –entre los 500 y los 1.000 metros-) y su naturaleza ofrecen las condiciones perfectas para el cultivo de manzanas de alta calidad.

El 85% de la producción de VIP se obtiene aplicando técnicas de cultivo integrado, que reducen al mínimo el uso de pesticidas químicos y prohíben los tratamientos químicos tras la cosecha. Una forma de cultivar respetuosa con el medio ambiente, la naturalidad de los frutos y la salud humana. El 15% restante de su producción es biológica. Esta línea, BIO Val Venosta, tiene una cosecha media que supera las 50.000 Tn y tiene como principales mercados Italia, Alemania y Países Escandinavos. Mientras que Manzanas Val Venosta recolecta una media de 325.000 toneladas cada temporada y las comercializa en 50 mercados internacionales entre los que destacan Italia (absorbe el 50% de la producción), Alemania, Península Ibérica, Escandinavia, Países del Este, Norte de África y Oriente Medio.