



Республика Адыгея — республика в составе Российской Федерации, обладает теплым, мягким климатом, прекрасно подходящим для земледелия.

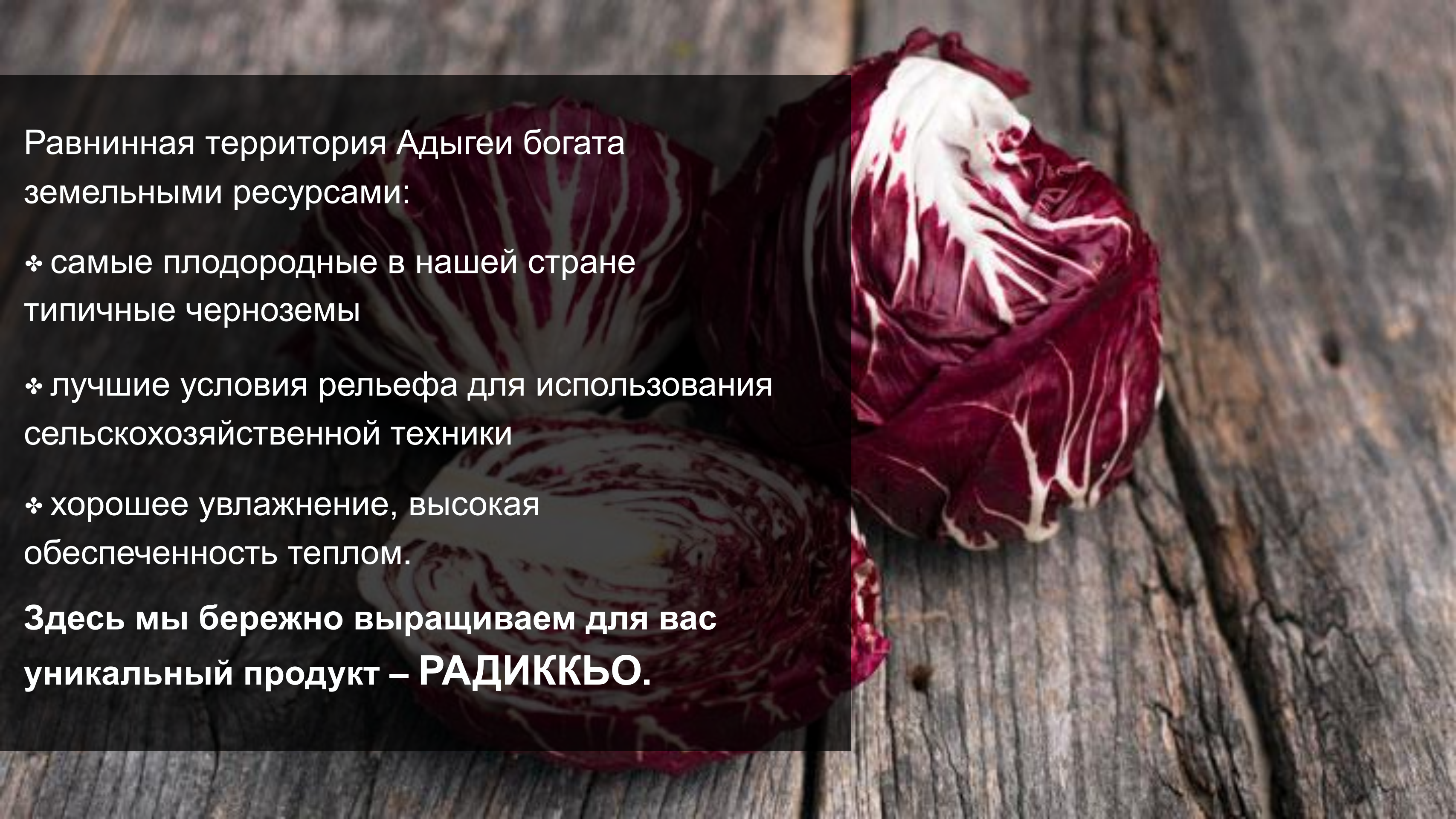
Красота природы, ее уникальная экологическая чистота, гостеприимство народа выделяют Адыгею в число жемчужин России.

Адыгея включена в список Всемирного природного наследия ЮНЕСКО



Адыгея исторически была «огородом» русских царей.
В Адыгее выращивались для царского стола сладкие
красные помидоры, хрустящие огурцы, и ароматный чеснок.

Сегодня также выращивается «итальянский радиккьо».



Равнинная территория Адыгеи богата земельными ресурсами:

- ❖ самые плодородные в нашей стране типичные черноземы
- ❖ лучшие условия рельефа для использования сельскохозяйственной техники
- ❖ хорошее увлажнение, высокая обеспеченность теплом.

Здесь мы бережно выращиваем для вас уникальный продукт – РАДИККЬО.

❖ Радиккьо является очень интересным и важным ингредиентом для приготовления салатов и разных блюд кухни северной Италии.

❖ Радиккьо предпочтительно едят сырым, отдельно или в смешанных салатах; он идеально подходит для приготовления ризотто, лазаньи, роллов и в качестве гарнира, благодаря своему особо приятному горькому вкусу.

❖ Радиккьо отличается от других салатов своим содержанием белка, заметным присутствием калия, фосфора и кальция, сохраняя при этом низкое потребление калорий.



Радиккьо – это здоровье

Плиний Старший (древнеримский писатель) говорил, что радиккьо - это «венецианский салат», радиккьо сохраняет свою историю также в латинском происхождении своего названия, «radicula» или корень. Традиции садоводства в регионе Венето, в северо-западной Италии, известны с древних времен.

Радиккьо имеет низкое содержание калорий (состоящее из 90% воды), хороший состав минералов (кальций, фосфор, калий), а также клетчатку и витамины.

Его пищевые характеристики также влияют на отличные диуретические и детоксицирующие свойства, также - из-за наличия полифенолов - антиоксидантных качеств.



О продукте

Адыгейский «радикьо» – экологически чистый продукт. Отличается вкусовыми качествами и размером.

- ❖ **Вес:** от (150) 200 до 450 г.
- ❖ **Форма:** круглая
- ❖ **Цвет:** листья красные с белыми прожилками
- ❖ **Вкус:** горький, пряный, при термической обработке смягчается (радикьо используют как для приготовления салатов, так и в составе горячих блюд с рисом и т.д.).



Упаковка

Перфорированные
полимерные контейнеры
(1200*1000 мм)



Пластиковые ящики
(500*300 мм, 600*400 мм)



Сезонность поставок

Радиккио (свежий)	Янв	Фев	Мар	Апр	Май	Июн	Июл	Авг	Сен	Окт	Ноя	Дек
									Х	Х	Х	

Сеть продаж

Объемы и планы по сбору урожая:

2018 год – 250 тонн (250 000 кг)



ООО "Аирлэнд"

Российская федерация
350000, г. Краснодар,
ул. Красная, 81, оф. 404

