



La OP Solco Maggiore



SAPORE MAGGIORE®

Praline al CAVOL FI ORE



della Piana del Sele essiccato
ricoperte di cioccolato fondente e al latte.

La **OP Solco Maggiore** è una Organizzazione di Produttori che commercializza la vasta gamma di ortaggi e frutta presenti sul proprio territorio. Le coltivazioni insistono prevalentemente nel bacino produttivo della **Piana del Sele**, a sud di Salerno.

L'OP commercializza l'intera produzione dei soci sia all'interno dei confini nazionali, ma anche europei ed extra europei. Offre un **paniere di prodotti molto vario** e tra le produzioni più rappresentative sono presenti:

Cavolfiore della Piana del Sele, Indivie e Scarole, Finocchi, Angurie, Meloni, Lattughe, Radicchio e Verze, Fragole, Baby Leaf, Zucche, Zucchine e Peperoni ed altri prodotti.

I terreni sono condotti nel rispetto dei metodi Integrato e Biologico e l'operato della OP e delle aziende associate è sottoposto a diversi sistemi di controllo interni ed esterni a garanzia della **qualità certificata**.



OP SOLCO MAGGIORE
Via Yuri Gagarin, 35
84025 Eboli (SA)
tel + 39 0828 332925

area.commerciale@solcomaggiore.com
area.marketing@solcomaggiore.com
www.solcomaggiore.com
www.saporemaggiore.it

www.saporemaggiore.it

La Piana del Sele

è un'area che si caratterizza per vari aspetti, uno in particolare è la produzione del Cavolfiore, che qui si coltivava già a partire dalla metà del 1500.



Nella provincia di Salerno il 49% degli ettari sono dedicati alla **coltivazione del cavolfiore**, contribuendo in maniera sostanziale alla produzione regionale per oltre il 46% (dati del 2021).

È un prodotto che si coltiva in pieno campo, nel rispetto della cosiddetta **“rotazione colturale”**, pratica che consente al suolo di conservare determinate peculiarità organiche a

beneficio delle colture stesse; il clima favorevole offre il suo prezioso contributo nel determinare le condizioni ideali per la coltivazione di un prodotto con prerogative e caratteristiche tanto preziose.

Queste le premesse per il **riconoscimento dell'IGP del Cavolfiore della Piana del Sele**, che avremo presto sul mercato.

La Pralina al Cavolfiore



È distribuita dalla **OP Solco Maggiore**, a marchio **Sapore Maggiore**.



Attraverso Sapore Maggiore ogni prodotto ortofrutticolo è raccontato nel suo **contesto storico/ archeologico/ paesaggistico**, nella sua connotazione geografica e culturale.

Esso ritrae e racconta la storia ed il paesaggio quali elementi caratterizzanti il prodotto; mette in luce l'apporto nutrizionale dell'alimento, combinato con le giuste tecniche di trasformazione gastronomica.

A marchio **Sapore Maggiore** si sperimentano dunque soluzioni/idee volte ad esaltare le qualità intrinseche dei singoli prodotti ed a rappresentare una visione d'impresa che si spinge ben oltre il concetto di **qualità certificata** e che azzarda ipotesi come quella di... **una pralina di cioccolato che racchiude in sé un cuore di cavolfiore**.

“ Le praline cioccolato e cavolfiore sono un concentrato di sostanze benefiche per l'organismo umano, combinano l'azione antiossidante dei polifenoli del cioccolato con l'azione antiinfiammatoria e antiossidativa della glutammina, dei glucosinati e dei polifenoli del cavolfiore. ”

Un piccolo guscio di cioccolato con cuore di cavolfiore dalle grandi proprietà salutistiche.

Marisa Di Matteo

Full Professor of Food Processing Technology
University of Salerno



Ingredienti guscio:
Cioccolato fondente 61% o cioccolato al latte.

Ingredienti ripieno: Cioccolato bianco (zucchero, burro di cacao, LATTE intero in polvere, emulsionante: lecitina di SOIA, aroma naturale di vaniglia. Cacao min.31,3%), **pasta di mandorle** (MANDORLE pelate), **pasta di nocciole** (NOCCIOLE IGP Piemonte tostate), **burro al cavolfiore** (burro (LATTE), cavolfiore essiccato in polvere), **pasta di limone candito** (scorza di limone, sciroppo di glucosio- fruttosio, zucchero).

Può contenere tracce di: **altra frutta a guscio, sesamo e arachide.**