



AGRILATINA

RETE DI IMPRESE

KIWI D'ORO BIODINAMICO AGRILATINA

FRUTTO DEL SOLE



demeter

ALTA QUALITÀ

DA COLTIVAZIONE BIODINAMICA

PROPRIETÀ

Contiene: potassio, fosforo, calcio, magnesio, ferro, zinco, fibre, vit. A (alta quantità) e vit. C (altissima quantità). E' sufficiente un kiwi al giorno per il fabbisogno giornaliero di vitamina C e per rafforzare il sistema immunitario.

ZONA DI PRODUZIONE

Il kiwi giallo biodinamico **AGRILATINA** è coltivato in Italia, nella fertile Pianura Pontina, che si trova nella limitata regione del **LAZIO antico**, situato intorno all'antico **VULCANO laziale** che in 500.000 anni ha arricchito il territorio di sostanze ed energie del cuore della **TERRA**. In questa zona vivevano le piccole tribù dei popoli **LATINI**, fondatori di **ROMA** e creatori dell'alfabeto **LATINO**, attualmente utilizzato in tutto il mondo occidentale.

DI QUI IL NOME E IL MARCHIO "AGRILATINA"

La coltivazione è effettuata ai margini del Parco Nazionale del Circeo, vicino al Mar Tirreno e a tre laghi costieri (Fogliano, Caprolace e Monaci). Il clima e le condizioni ambientali sono particolarmente favorevoli a un prodotto di **ALTA QUALITÀ**. La coltivazione con il metodo **BIOLOGICO-DINAMICO** professionale, applicato con particolare **CURA** e **AMORE**, ne esalta **PROPRIETÀ**, **CONTENUTI ENERGETICI** e **GUSTO**.



AGRILATINA

RETE DI IMPRESE

Via Litoranea 8128 (Fogliano) - 04100 LATINA

Tel (0039) 0773/208047 - 342/7985768

Fax (0039) 0773/209253

e-mail: consumatori@agrilatina.com

Web: www.agrilatina.com





AGRILATINA

RETE DI IMPRESE

KIWI D'ORO BIODINAMICO AGRILATINA



FRUTTO DEL SOLE

demeter **ALTA QUALITÀ**
DA COLTIVAZIONE BIODINAMICA

*Ottenuto in terreni certificati biodinamici da molti anni,
ricchi di humus e vitalità, che ne esaltano
la naturale ricchezza di sapore e di nutrienti salutari.*

**LA FORMA E IL COLORE DEL KIWI D'ORO
BIODINAMICO AGRILATINA, TAGLIATO A METÀ, È LEGATA
ALL'IMMAGINE DEL SOLE E ALLE SUE ENERGIE.**

(E' AUSPICABILE QUESTA OSSERVAZIONE OGNI VOLTA PRIMA DI GUSTARLO)

*Per farli maturare più velocemente metterli per 2-4 giorni
in una busta con altra frutta come mele, pere o banane.*



AGRILATINA

RETE DI IMPRESE

Via Litoranea 8128 (Fogliano) - 04100 LATINA

Tel (0039) 0773/208047 - 342/7985768

Fax (0039) 0773/209253

e-mail: consumatori@agrilatina.com

Web: www.agrilatina.com

