

Dove siamo



Tutti i terreni delle Aziende Agricole associate nella Cooperativa Agricola Assia sono posti nella Sicilia Orientale, adagiati tra l'Etna e il Mar Jonio.

I nostri prodotti

Miyagawa

Originario del Giappone, ibrido tra mandarino e arancia, ha maturazione precocissima dai primi di Ottobre a fine Novembre. Caratteristica è la buccia di colore verde intenso anche a maturazione già avvenuta, presenta la polpa di tessitura tenera color arancio, non sono presenti semi.



Naveline

Il frutto è di origine californiana, dove è stata ottenuta da una spontanea e naturale mutazione gemmaria del Washington Navel. Portato in Sicilia dalla Spagna, si è ambientato ottimamente. Il frutto presenta una forma caratteristica ovoidale. A maturazione completa la buccia è di colore giallo arancio. La polpa presenta una tessitura grossolana, succosa, molto dolce e completamente priva di semi. Disponibile, solitamente, da fine Ottobre a tutto Gennaio.



Clementine



Probabile incrocio tra arancio e mandarino, di forma tondeggianti, colore arancio intenso con buccia liscia e sottile poco aderente alla polpa, semi quasi assenti.

Tarocco

Da una probabile spontanea mutazione gemmaria del Sanguinello, madre natura ci offre, quello che per noi è il re degli agrumi: il Tarocco, nelle varietà Nucellare, Dal muso, Gallo, ecc. Forma tondeggianti, buccia colore giallo arancio arrossato e polpa di colore arancio con la caratteristica pigmentazione rossa, dolce, gradevole e molto succosa. La nostra area vanta le condizioni climatiche uniche per ottenere la pigmentazione che rende il Tarocco ancora più ricco di vitamine, minerali, acido folico, e sostanze antiossidanti efficaci per la prevenzione dei tumori e delle patologie cardiovascolari. Disponibile, secondo andamento climatico e zone, da Dicembre a Marzo.



Pompelmo



Il Pompelmo è un grosso agrume dalla scorza gialla o rosa che racchiude una polpa molto succosa, rinfrescante e dal gradevole sapore amaro. E' ricco di fibre e vitamine (A, B, C).

Moro

L'Arancia Moro ha origine probabilmente da una naturale mutazione gemmaria di cultivar autoctone del gruppo pigmentato, originatasi in territorio di Lentini (SR) all'inizio del secolo scorso. È un frutto di dimensioni leggermente inferiori al Tarocco con buccia a grana medio-fine; con polpa senza semi, succosissima, di colore rosso intenso e molto ricca di antocianine (sostanze antiossidanti utili nella prevenzione di alcune patologie). Disponibile da Dicembre a Febbraio.



Mandarini

Il Mandarino Avana apireno matura a Dicembre, pregiato perché quasi senza semi e il Mandarino Tardivo di Ciaculli, anch'esso molto dolce, ci permette di prolungare il periodo in cui si può gustare un mandarino fino ad Aprile.



*Il riflesso di un raggio di sole che colpisce un mandarino trasmette la solarità della nostra terra.
Stendete la mano, noi lo raccoglieremo per voi !!!*

Valencia e Ovale Calabrese



Da Aprile a tutto Giugno possiamo gustare le arance tardive Valencia Late e Ovale Calabrese, dalla buccia color oro e dalla dolcissima e succosissima polpa bionda.

Limone

Dalle molteplici virtù. Ha un sapore acidulo, si utilizza per lo più il succo per insaporire molti cibi, dai pesci ai frutti di mare, dalle insalate ai dessert di frutta, per preparare gelati e fresche bevande. Il limone è utilizzato a scopi terapeutici nella lotta contro i tumori e i reumatismi. Un solo limone contiene il 35% del fabbisogno giornaliero di vitamina C. Molto probabilmente questo frutto ha origini asiatiche, forse indiane; fu introdotto circa mille anni fa nel Mediterraneo dagli Arabi. La Sicilia è una delle aree del mondo che ne produce di più.



Miele

Il Miele di Fiori d'Arancio è ottenuto dalle laboriose Api lungo la riva del fiume Simeto, dove è adagiata una delle nostre Aziende, e lì che dai profumati fiori di zagara dei nostri alberi d'arancio producono naturalmente un miele che si distingue per qualità e fragranza.



Vino

Una delle nostre aziende, dal 1898, produce, tra gli altri vini, un "Etna" DOC, che porterà sulla Vostra tavola il calore ed i profumi delle terre nere vulcaniche dell'Etna. L'Etna Rosso e Rosato sono prodotti da uve selezionate di "nerello mascalese", l'Etna Bianco da uve di "Carricante" raccolte nel pieno della maturazione nella tenuta "Chiesa Antica" in territorio di Zafferana Etnea.



Tutto questo e molto di più, comprese le nostre ricette, le nostre marmellate, al gusto di arancia, mandarino, limone, ecc. e tante altre notizie li trovate sul nostro sito www.assiacoop.it; oppure, semplicemente, contattandoci tramite e-mail, telefono o fax.

Dimenticavamo, quando avete voglia di qualcosa di buono, scegliete di bere un bicchiere di salute...

... e ricordate ... meglio se appena spremuta !!!