



Pesche *d'estate*



IL FRUTTO DELL'ESTATE ITALIANA





Quando l'estate ha il sapore che conosci.

Le pesche sono il frutto dell'estate italiana per eccellenza: profumate, succose e naturalmente dolci, rappresentano uno dei prodotti più attesi dell'intera stagione. Dalla fine di maggio fino a settembre, i banchi ortofrutta si riempiono di varietà diverse, ognuna con la propria identità e il proprio momento migliore.

Pasta gialla o bianca, buccia vellutata o liscia, forma classica o piatta: il mondo delle pesche è più ricco e sfaccettato di quanto si immagini. Nettare, percoche, pesche tabacchiera, ogni tipologia risponde a esigenze diverse di gusto, consistenza, offrendo un assortimento capace di soddisfare ogni tipo di consumatore.

Scegliere una pesca di qualità significa valorizzare il lavoro di migliaia di produttori italiani e portare in tavola un frutto genuino, ricco di acqua, vitamine e antiossidanti naturali.

Un gesto semplice, che sa di freschezza.



Calibro: la qualità che si vede prima di assaggiare.

Il calibro indica il diametro massimo del frutto, misurato nel suo punto più largo. Non è un dettaglio tecnico: è il primo indicatore di qualità che puoi valutare a colpo d'occhio sul banco.

Un calibro elevato significa più polpa, più succosità.

	CALIBRO B	CALIBRO A	CALIBRO AA
DIAMETRO	61 – 67 mm	67 – 73 mm	≥ 73 mm
PESO INDICATIVO	130 – 180 g	180 – 250 g	≥ 250 g
INDICATO PER	Consumo snack, porzioni ridotte	Formato ideale, ottimo equilibrio	La scelta premium, massima resa

Come riconoscerlo a scaffale.

Il calibro è sempre indicato in etichetta sulla confezione o sul cartellino del banco: cerca la lettera **AA, A, B.**



Dolci, succose e ricche di sfumature.

Le pesche conquistano con i loro colori che vanno dal giallo dorato al rosso intenso. Ogni varietà regala un gusto unico, ma tutte portano in tavola il profumo e la freschezza dell'estate.

TIPOLOGIA	COLORE
Pesca pasta gialla	Giallo/Arancio
Pesca pasta bianca	Crema/Rosa
Nettarina pasta gialla	Arancio Acceso
Nettarina pasta bianca	Rosa/Corallo
Percoca	Giallo Oro
Pesca piatta	Verde/Turchese

PESCA PASTA GIALLA

Polpa dorata, sapore pieno, la pesca più amata dell'estate.

PESCA PASTA BIANCA

Profumo inconfondibile, dolcezza superiore, per chi conosce la differenza.

NETTARINA PASTA GIALLA

Buccia liscia, polpa soda, nessuno spreco, tutto gusto.

NETTARINA PASTA BIANCA

La nettarina dal profilo aromatico esclusivo, buccia lucida, polpa setosa.

PERCOCA

Soda, succosa, tutta italiana, la tradizione in un morso.

PESCA PIATTA

Forma unica, dolcezza straordinaria, quasi niente nocciolo.

Pesche

pasta gialla



*Polpa dorata, sapore pieno,
la pesca più amata dell'estate.*

PARAMETRO	DETTAGLIO
Calibro ideale	AA / A
Consistenza	Soda e fondente, polpa a maturazione progressiva, buona tenuta per la conservazione
Colore polpa	Giallo intenso tendente all'arancio, con venature rosse prossime al nocciolo
Periodo	Da fine maggio a metà settembre

Pesche

pasta bianca



*Profumo inconfondibile,
dolcezza superiore, per chi
conosce la differenza.*

PARAMETRO	DETTAGLIO
Calibro ideale	A / AA
Consistenza	Fondente, a volte quasi burrosa a maturazione piena, polpa più fragile
Colore polpa	Bianco avorio con sfumature rosate attorno al nocciolo, buccia con epidermide più chiara
Periodo	Da inizio luglio a inizio settembre

Nettarine

pasta gialla



*Buccia liscia, polpa soda,
nessuno spreco, tutto gusto.*

PARAMETRO	DETTAGLIO
Calibro ideale	AA / AAA
Consistenza	Soda, croccante, tiene la catena del freddo meglio della pesca classica
Colore polpa	Giallo arancio vivace, buccia liscia con sovracolorazione rosso brillante, alta attrattività visiva
Periodo	Da giugno a settembre

Nettarine

pasta bianca



La nettarina dal profilo aromatico esclusivo, buccia lucida, polpa setosa.

PARAMETRO	DETTAGLIO
Calibro ideale	A / AA
Consistenza	Polpa semi fondente, più morbida della nettarina gialla, texture setosa
Colore polpa	Bianco crema, buccia con colorazione rosso viola intensa, effetto premium elevato
Periodo	Da luglio ad agosto

Percoche



*Soda, succosa, tutta italiana,
la tradizione in un morso.*

PARAMETRO	DETTAGLIO
Calibro ideale	AA / AAA
Consistenza	Polpa molto soda, fibrosa, aderente al nocciolo
Colore polpa	Giallo carico, quasi arancio, buccia con striature rosse su fondo giallo
Periodo	Da fine luglio a tutto settembre

Pesche *piatte*



*Forma unica,
dolcezza straordinaria,
quasi niente nocciolo.*

PARAMETRO	DETTAGLIO
Calibro ideale	Diametro 60 - 75 mm, con un caratteristico formato schiacciato
Consistenza	Fondente, zuccherina, con nocciolo molto piccolo e facilmente separabile
Colore polpa	Prevalentemente bianca (esistono anche gialle), buccia bicolore rosa crema
Periodo	Da inizio luglio a fine agosto



Idee Sfiziose in Lucina

Se vuoi andare oltre il classico consumo come “frutto da fine pasto”, prova queste combinazioni:

Alla griglia: Taglia le pesche a metà, toglì il nocciolo e grigliale per un paio di minuti. Servile calde con una pallina di gelato alla vaniglia o un filo di miele e foglioline di menta.

In insalata: Prova l'abbinamento estivo pesca noce a fette, rucola, caprino (o feta) e gherigli di noci. Un contrasto dolce-salato pazzesco.

Al vino: Taglia le percoche o le pesche gialle a pezzi, mettile in una caraffa, coprile con un buon vino rosso o bianco frizzante e lasciale riposare in frigo prima di servire.



**TUTTA LA DOLCEZZA
DELL'ESTATE ITALIANA,
NEL TUO CARRELLO.**

**I MIGLIORI FRUTTI
DI STAGIONE TI ASPETTANO
NEL PUNTO VENDITA
PIU' VICINO A TE!**



supermercatidok.it



familasuditalia.it

