



Sambóa dà un nome alla qualità

Con la certificazione RIPE ON TREE - MATURATA IN PIANTA assicuriamo la raccolta dei frutti nel giusto momento di maturazione per garantire

OGNI GIORNO, UN FRUTTO PERFETTO.

La certificazione è integrata in tutta la comunicazione come parte integrante del brand.

Le mele Sambóa sono prodotte in Italia e commercializzate da:
Rivoira Giovanni e Figli Spa - info@rivoira.it
Fratelli Clementi Srl - info@clementisrl.it

Per maggiori informazioni sul progetto Sambóa scrivi a:
giulia.montanaro@samboait

Per saperne di più
samboait

SAMBÓA
SOOO SWEET!



samboait

Un marchio, tre sorelle

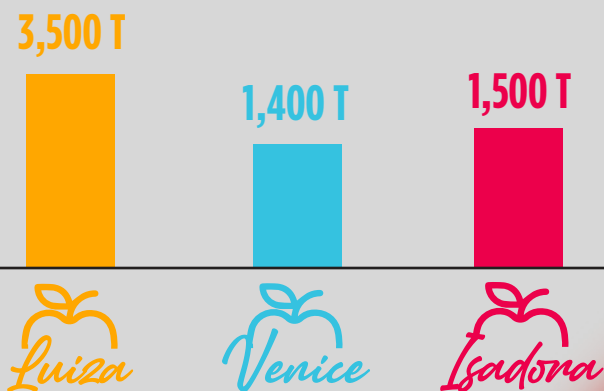
Sambóa è il marchio utilizzato per la commercializzazione di tre varietà di mele "sorelle", selezionate in Brasile. Luiza, Venice e Isadora sono...



Grazie alla loro **ECCELLENTE SHELF-LIFE**, **OTTIMA CAPACITÀ DI CONSERVAZIONE** e **AMPIA FINESTRA DI RACCOLTA** sono disponibili sugli scaffali già a partire dal 1° Settembre e, con la produzione prevista in crescita per le prossime stagioni, lo saranno per **TUTTO L'ANNO!**

SET OTT NOV DIC GEN FEB MAR APR MAG GIU LUG AGO

Produzione 2025



Tre sorelle, una mela superba



Luiza

- **Epoca di raccolta:** fine agosto
- **Buccia:** lucida e brillante
- **Colore:** 40-60%, fondo giallo brillante
- **Brix:** 14°-15°
- **Durezza:** >7 kg/cm²



Venice

- **Epoca di raccolta:** fine settembre
- **Buccia:** lucida e brillante
- **Colore:** 60%-70%, fondo giallo brillante
- **Brix:** 15°-16°
- **Durezza:** >8 kg/cm²



Isadora

- **Epoca di raccolta:** fine ottobre
- **Buccia:** lucida e brillante
- **Colore:** 80%, facile da raggiungere
- **Brix:** 16°-17°
- **Durezza:** >8 kg/cm²

Sambóa è così colorata!

