



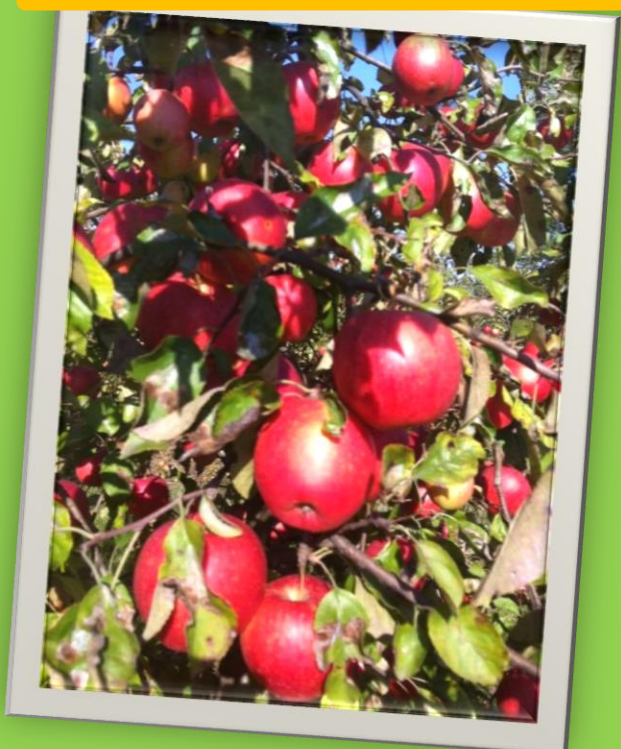
Livada MERITABIO

Este o livadă unică și deosebită formată din soiuri de măr deosebite prin toate proprietățile lor. Merii sunt mai rezistenți la boli și dăunători, sunt mai productivi iar merele sunt mai zemoase și mai acidulate față de soiurile cunoscute.

Aceste soiuri au fost special create pentru producția sucului de măr natural și ecologic și au următoarele denumiri: Remo, Rebelă, Freedom, Reglindis, Rewena, Pinova, Florina și Relinda.

Livada este de tip semi-intensiv având doi metri distanță între meri pe rând și cinci metri între rânduri. Pământul dintre rânduri este înierbat iar pe rânduri pământul se frezează de câte ori este nevoie.

Întreținerea livezii se face prin respectarea strictă a normelor pentru agricultura ecologică.



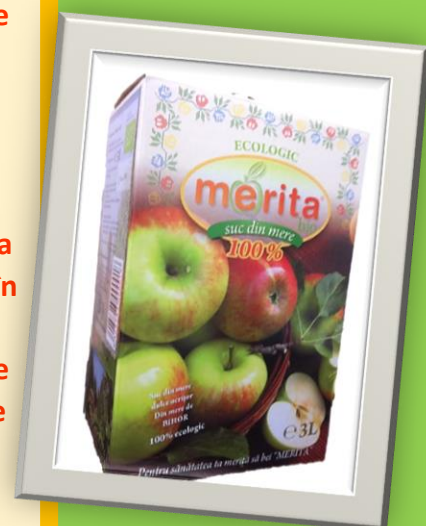
Produsele MERITABIO

Sunt produsele care se fac remarcate prin calitatea și unicitatea lor. Merele, suc de mere, suc de mere și cătină și oțetul de mere sunt produsele noastre cu care ne mândrim pentru calitățile lor, pentru gust, aromă și compoziție. Sucul și oțetul fiind produse din fructele livezii MERITABIO, au toate calitățile acestora ieșind în evidență prin aroma deosebită, gustul dulce acrișor și culoarea naturală specifică unor fructe crescute într-un mediu ecologic.

Merele se recoltează de la începutul lunii august până la sfârșitul lunii octombrie. Sunt folosite îndeosebi în procesul de fabricare a sucului și oțetului MERITABIO, dar și pentru comercializare, industrie și consum. Merele sunt renumite pentru gustul dulce acrișor, consistența suculentă cât și aroma și culoarea deosebită.

Sucul se obține prin măcinarea și stoarcerea fructelor. După pasteurizare se ambalează în sistemul bag in box. Acest sistem de ambalare ajută la păstrarea sucului timp de un an de zile de la producere și la o lună de zile de la desfacere.

Oțetul de mere este produs din suc de mere dublu fermentat. Prima fermentație este alcoolică, adică se transformă suc de mere în vin de mere, a doua fermentație este acetică adică se transformă vinul de mere în oțet de mere. Nefolosind nici un fel de adaos sau ameliorator în oțet vom găsi toate proprietățile sucului de măr și implicit a merelor oferindu-i o calitate deosebită.



Adresă: Loc. Cheresig, Nr 445 A,
com. Toboliu, jud. Bihor
E-mail: contact@meritabio.ro
Site: www.meritabio.ro
Numar telefon: 0723426491